



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR ETİ VE BÖLÜMLERİ

Ülkemizde kemiksiz olarak satılan ve bonfile bölümü dışında herhangi bir kalite ayrımı yapılmayan siğir eti, canlı kırmızı renkte, iyi kokan, ince ve sık dokulu, biraz kalın ve beyazımsı renkte yağ tabakaları olan bir özellik taşıır. Yaşlanmış siğir eti sarı kırmızı bir görünümündedir. Boğa eti ise siyah kırmızı renkli, sert ve iyi kokmayan bir özelliktedir. Siğirin en değerli eti, but ve omurga bölümündedir. Boyun, bacaklar, gövde ve karnının aşağı bölümleri o kadar değerli değildir. Siğir eti pişirilmeden önce, yeterince dinlendirilmelidir. Etin dinlendirilme süresi yaz aylarında daha az, kış aylarında daha fazladır. Siğir etine, hayvanın çeşitli bölümlerine göre, çeşitli pişirme yöntemleri uygulanır.

Siğirin kalçasının ön kısmından, sondan bir önceki kaburga kemiğine kadar uzanan bel bölgesine sağrı denilir. Bu bölgeden üç önemli parça elde edilmektedir. • Kontrfile • Fileto • Sağrı.

Kontrfile sağrının kasından son kaburgaya kadar uzanan parçadır. Orta kısmı daha iyidir. Arka kısımları sinirli olduğundan kullanılmadan önce sinirlerin temizlenmesi uygun olur. Pişirme yöntemleri içinde şiş, fırınlama, haşlama ve kızartma uygulanır. "Biftek", kontrfileden elde edilir. En iyi "bonfile" bu bölümden 150'şer gramlık parçalar halinde hazırlanır. Bonfile bölümü bir bütün olarak alınırsa, üç, dört kişilik bir miktar oluşturur. Bu takdirde, bu miktar, "şatobriyan" olarak adlandırılır. Küçük bonfile parçaları ise "fileminyön" adı altında bilinmektedir. Bū-

yükçe bonfile parçaları da "turnedo" adını taşıır. Turnedo, biftekten daha yuvarlakça dilimler halindedir.

Siğirin ilk üç sırt omur bölgesi ile 4-7 sırt omuru ve 8'den son omura kadar olan bölümü omuz ve sırt bölümünü oluşturur. Omuz bölümü etlerine yahni ve haşlama uygulanır. Sırt bölümünün arkası daha değerlidir. Bu bölümden siğir pirzolası, "antrekot" elde edilir. 1-1,5 cm kalınlığında 1 kişilik bir parça olarak ızgara edilir. Daha kalın antrekot dilimler iki kişiye servis yapılabilir. Ayrıca antrekot, şatobriyan gibi tek parça olarak 3-5 kişi için de hazırlanabilir. Omuz ve sırtın diğer bölümleri ile yahni ve haşlama yapılır.

Siğirin arka bacaklarının üst bölümü ile karın bölgesinin bir bölümü siğirin butudur. Kuyruk dibine yakın kalça bölgesi, tencere kebabları, kapamalar, haşlama ve kızartma olarak kulanılır. Butun ön ve orta kısmı tranş olarak adlandırılır, arka dış kısmı ise nuar olarak bilinmektedir. Nuar, fileto çıkarılmış "iEsikolp" olarak pane, kızartma ve bir çok biçimlerde yemeğe hazırlanabilir. Siğir bacaklarının baldır ve incikleri üçüncü sınıf kalitede etlerdir, haşlama, çorba, et suyu çıkarılmasında kullanılır. Yalpaze'ye benzeyen yassı ve kemiksiz böğür eti ise birinci sınıf kalitede et verir ve biftek olarak pişirilir. Oysa, karnın yan tarafları ve son iki kaburgayı içeren böğür eti ile haşlama yapılmalıdır. Kalça eti "Rumstek" olarak uygulanmaktadır.