IZGARA YAPARKEN DİKKAT EDİLECEKLER

Fırın ızgarasında pişirilen etlerin yağlarını tepsiden temizlemek için fırın tepsisine bir miktar su doldurmanız yeterli. Izgara yapacağınız etleri yumuşatmak için, farklı terbiyeler hazırlayabilirsiniz. Bu terbiyeye kendi damak tadınıza uygun çeşitli baharatlar ekleyerek değişik soslar yapmanız mümkün. Örneğin tavuk ve kırmızı eti 1 çay bardağı sim yağ, 1 adet iri soğan rendesi, karabiber, tuz, 1 yemek kaşığı yoğurt ve arzu ettiğiniz baharatlarla terbiye edebilirsiniz.
Balık eti için ise limon suyu, zeytinyağı, halka kesilmiş soğan, karabiber, tuz ve maydanoz karışımını kullanabilirsiniz. Hazırlayacağınız soslarda et ve balıkları en az 3-4 saat hatta bir gece bekletirseniz etin lezzeti daha fazla artacaktır. Matine edilmiş etleri pişirirken ilk 5 dakikada yüksek ısıda, sonra ısıyı düşürüp orta sıcaklıkta pişirmeye devam etmelisiniz.

© lezzetler.com tarif no:129364 • adı:Izgara Yaparken Dikkat Edilecekler • gönderen:prof • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:59