ANTRKOT NEDİR

Yarım sığırın kolunu kesip çıkardıktan sonra, sığırın boyun tarafında 4 kemik bırakarak kesip, boyun kısmını ayırınız. Sonra sırta doğru 7 kemik sayarak, 8'inci kemiğin önünden sırt kısmını kesip ayırınız. 7 kemikli bu ete sığır pirzolası (antrkot) denir; bir sığırdan 2 adet antrkot çıkar. Sonra sırtta etin bitiminden aşağıya doğru 10 santim kemik bırakarak kaburgaları kesiniz; eti fazla parçalamadan kol tarafında, üstteki ilâve et parçasını alıp, üzerindeki yağları da 5 santim derinliğinde alarak antrkotu kemiksiz olarak bir kişiye 175 gram (kemikli olarak 220 gram) hesap ediniz. Kemikli hazırlandığı zaman genellikle 2, 3 veya 4 kişilik bir arada kesilip hazırlanmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:83577 • adı:Antrkot Nedir • gönderen:im • indirme tarihi:20.05.2024 - 03:04