



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DANANIN BÖLÜMLERİ

Dananın Boyun Kısmından Ne Yenir?

Gerdan: Bu kısım dananın boyun bölgesidir. Dana gerdan kısmından az, orta ve çok yağlı kıyma çıkartılır. Tas kebabı ve dana sote yapmak isterseniz, dana gerdan satın alabilirsiniz.

Haşlamalık kuşbaşı et: Dana boynunun en alt kısmında iri bir et bölümü bulunur. Bu alan haşlama yapmak için idealdir.

Dananın Ön Göğüs Kısmından Ne Yenir?

Hamburger kıyması: Burger hazırlamak için tercih edilen et, dananın ön göğüs kısmından alınır. Nedeni ise köfte hazırlamak için uygun olması. Hatta burger köftesine ekstra lezzet katmak için baharat kullanmanıza bile gerek kalmaz. Çünkü dananın bu kısmı köfte için yeterince lezzetli.

Sote kuşbaşı: Dananın göğsünden çıkarılan orta yağlı et, yumuşak bir kıvamda olduğundan sote için tercih edilir. Bu bölümdaki et küçük parçalara ayrılmak için de oldukça müsait.

Dana Kuşbaşı

Dananın Omuz Kısmından Ne Yenir?

Biftek: Omuz bölgesinde bulunan bölümün, but kısmından bifteklik et çıkartılır.

Sote kuşbaşı: Kuşbaşı hazırlamak için en uygun alanlardan biri de dananın omuz bölgesidir. Çünkü bu alan hayvanın en fazla hareket eden kısmıdır.

Dananın Sırt Kısmından Ne Yenir?

Rosto: Dananın sırt kısmı yağsız olduğu için bu alan rosto yapmak için tercih edilir. Yüksek ısıda mühürlenene et, düşük ısıda tekrar pişirilir ve dilimlenerek servis edilir.

Bonfile: Hayvanın sırt ve arka kısmında yer alan bir parçadır. Dananın sol ve sağ olmak üzere her iki alanında birer tane bulunan kas dokusundan elde edilir.

Biftek: Bifteklik et, rostoluk etin alt kısmından da yapılır. Bu bölge yağsız ve sinirsiz olduğu için biftek yapımında tercih edilen ideal yerlerden biridir.

Kontrfile: Yağsız bir et olan kontrfile, bonfileye oranla daha sert ve sıkı yapıdadır. Kalın dilimlendiği zaman marine edilmeli ve yumuşatılmalıdır. Orta kalınlıkta kesilirse soslu şekilde pişirilebilir.

T-Bone: Kontrfile ile bonfilenin arasında yer alan etin kemikli bölümünden T-bone steak çıkarılır. T-bone denilen kısmın, kemikli ve yağlı bir bölüm olması gerekir. Bunun için en uygun yer dananın sırt kısmıdır.

Pirzola: Pirzola yağlı olmalıdır ve bu yağın ise damar şeklinde etin içinde bulunması önemlidir. Bu yüzden pirzola hayvanın sırtından çıkarılır.

Antrikot: Bifteğin daha kaliteli haline antrikot diyebiliriz. Antrikot hem yağlı hem de yumuşaktır. Bu nedenle mangalda pişirmek için uygundur.

Dananın But Kısmından Ne Yenir?

Kuyruk: Çoğunlukla haşlaması yapılan pöçük, kuyruk olarak da bilinir.

Nuar: Sinir ve yağ içermeyen bu kısım, rosto yapımından kullanılan yerden elde edilir. Yağsız olduğundan dolayı sebzelerle beraber haşlaması da yapılır.

Kontrnuar: Dananın budundan yapılan kontrnuar, soslu biftek hazırlamak için kullanılır.

Şişlik: Dananın kuyruk sokumuna doğru giden yerden yapılır. Çoğunlukla çöp şiş için tercih edilir.

Yumurta: Dananın but kısmından kalça kısmına kadar devam eden ve yumurta biçiminde olan et türüdür. Sote veya kavurma için uygundur.

İncik: Kış ve sonbaharda tüketimi daha da artan incik, sebzelerle birlikte pişirildiği zaman lezzetli bir tat alır. Kemik iliği içerdiğinden, şifa kaynağı olarak bilinir.

Dananın Döş Kısmından Ne Yenir?

Döş sarma: Hayvanın en alt kısmından elde edilen göğüs etidir. Çoğunlukla dana kıyma ve kuşbaşı et olarak değerlendirilir.

Kıyma: Dana göğsünden yapılan kıyma, daha az yağlıdır ve her türlü yemekte kullanılabilir.

