



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ETİ

Sütle beslendiği zaman içinde (süt danası) adı alır. İki aylık olan dana eti yenebilir. Kasaplar için en makbul yaşı budur. Daha küçükken etinin yeteri kadar besleme kabiliyeti yoktur, gevşek ve yapışkandır. Sindirimi güçtür, kemikleri sünger gibidir, sağlığa zararlıdır. İyi cins dana etinin haziran ayı ile eylül, ayıdır. Dana eti özellikle pehriz yemeklerine uygundur. Fakat kullanış yeri ne olursa olsun dana eti çok iyi pişirilmelidir.

Değer taşıyan parçaları sırasıyla :

1 But, sırt, döş.

2 Kol, sırt pirzoları, göğüs.

3 Gerdan, jarreler, baş ve paçalar.

İç organları: Dil, baş, beyin, ciğer, yumurta, böbrek, işkembe, bel kemiği iliği. But, bütünüyle, fırında, tavada, kızartılabilir. Parça et olanı et eskalop şeklinde pişirilebilir.

Sırt: Bu bölüm but ile döş arasında bulunur, tavada, fırında bütün olarak kızartılır. Yemek listesinde önemli bir yer alır. Sırt uzunlamasına ikiye ayrılır, kemikleri çıkarıldığında içine file minyon koyarak bir iple yuvarlak sarılır ve kızartılır. Dilimlere kesildiğinde dana biftek elde edilir. File minyondan kuşbaşı ette elde edilir.

Döş (Böğür): Hayvanın sırtı ile boynu arasındaki bölümdür. Fırında bütünüyle pişirilir.

Kol: Kolun kemiği çıkarılarak yuvarlak sarılır rosto gibi fırında veya tencerede pişirilir.

Jarre ve gerdan: Bu bölüm yahnilerde kıymalarda kullanılır.

Göğüs: Yahnilerde kullanılır.

Baş: Çorbalarda veya fırında kızartılır.

Paça: Jelatinli salçalarda, çorbalarda kullanılır.

Çiğer: Kızartma ve yahnilerde, bazı dolma içlerinin hazırlanmasında (pate) denilen Fransız yemeklerinde kullanılır.

Beyin: Haşlama, graten, kızarmış veya sufilelerde salatalarda garnitür olarak kullanılır.

Dil: Haşlama, kızartma ve garnitür olarak kullanılır.

İşkembe: Genellikle çorbalarda.

Kemikler: Etsuları çıkarmakta, salça ve patelerde jelatin olarak kullanılır.

Yumurta: Kızartma ve ızgara, beyaz veya esmer salçalarla servis edilir. Pane olarak, eskalop garnitürlerinde kullanılır.