



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA PİRZOLA NASIL PIŞİRİLİR

Dana pirzola antrikotun 'Cote de boeuf' adı verilen parçasının çıktığı kısma denir. Burası hayvanın etinin kemikli olarak hazırlandığı pirzola bölgesidir. Pirzola, genellikle kemikli olarak tercih edilir fakat bazı durumlarda buradaki et kullanılırken kemiğinden ayrılarak da pişirilebilir. Bu kısım kontrfile etin baş bölgesine doğru ilerleyen kısımdır ve farklı dana pirzola tarifi çeşitleri için birçok değişik şekilde hazırlanabilir. İşin sırrının pişirme süresinde olduğunu unutmayın! Sık ve sert bir et olduğundan pişirilme süresi çok iyi ayarlanmalıdır.

Dana pirzola, çok pişirmekten kaçınılması gereken etlerin başında gelir. Mümkünse az ya da orta az olacak şekilde pişirmelisiniz.

Bir başka çözüm olarak etin yanmasını ve sertleşmesini önlemek için bol yağlı bir marinat kullanabilirsin. Et, yağ emer ve ateş üzerinde ya da ızgara tavada hazırlanırken yanmaktan kurtulur.

