DRY-AGED NEDİR

https://www.sultanet.com

Özellikle et restoranlarının ülkemizde yaygınlaşmasıyla daha bilinir bir hâl alan Dry-Aged yönteminin ne olduğu konusunda büyük bir merak vardır. Dry-Aged bir et dinlendirme yöntemi olup Türkçe karşılığı "kuru dinlendirme" olarak bilinmektedir. Bu işlem sadece profesyonel yerlerde yapılmakta ve etler kalitelerini yitirmeden dinlendirilebilmektedir.
Dry-Aged yöntemi genellikle sığır etlerine uygulanmaktadır. Dinlendirmeye hazırlanan sığır etleri %80 ila %86 arasında değişebilen bir nem ortamında 2 – 4 derece arasındaki bir sıcaklıkta 21 ila 28 gün boyunca dinlendirilmektedir. Dry-Aged yönteminde etler kemikleriyle birlikte dinlendirilir.
Dry-Aged görmüş etler daha yumuşak ve daha lezzetli bir hâl aldıkları gibi sindirimleri de buna bağlı olarak kolaylaşmaktadır. Et daha aromatik bir koku kazanırken, kimi insanların hoşlanmadığı o ağır et kokusu tamamen ortadan kalkmaktadır.
Dry-Aged yöntemi yeni bir yöntem değildir. Avrupa ve Amerika'da 100 yıla yakın bir süredir kullanılan bu yöntem, et restoranlarında kullanılmaya başlamasıyla yeniden popüler olmuştur. Taze etin hemen yenmemesi geleneği, bu yöntemi doğurmuştur. Dinlendirilmiş etin yumuşaklığı ve lezzeti insanları Dry-Aged yöntemine başvurmaya itmektedir.
Adından da anlaşılacağı üzere bu yöntemde et kuru bir şekilde dinlendirilir. Kuru ortamda kalan etin dış yüzeyi üzerinde belirli küflenmeler olmaktadır. Bu küflenmeler meydana gelen yoğun renk değişimleri ile de fark edilebilmektedir. Dıştaki küf yapısı etin içerisine hava girmesinin önüne geçer ve etin içi büyük bir lezzet kazanmaya başlar.
Dry-Aged yönteminden sonra etin küflenen dış yüzeyi kesilerek ayrılır ve etin içi tüketim için hazırlanır. Dinlenme süresi boyunca etin içerisindeki sinirler, damarlar ve birtakım sert yağlar kuruyup yumuşadığı için, et tamamen yumuşak bir hâl alır. Bekleme sırasında üzerindeki tüm zararlı enzim ve asitleri atan etin lezzeti de bu nedenle artar.
Etlerinin daha lezzetli ve daha besleyici olmasını isteyen birçok et restoranı bugün Dry-Aged yöntemini kullanmaktadır. Ancak bu yöntem için Dry-Aged dolapları olmalıdır. Yani, maalesef Dry-Aged evlerimizde uygulayabileceğimiz bir yöntem değildir. Ancak bu yöntemi kullanan kasaplardan et almak mümkündür.