



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET PİŞİRİRKEN DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Etin pişerken kararmaması için yavaş ateşte pişirin.

Izgara yapacağınız etin üzerine zeytinyağı sürün, daha lezzetli olur.

Eti koymadan önce ızgarayı iyice kızdırın.

Pişirmek istediğiniz eti buzluktan bir gün önce çıkarıp dolabın alt gözlerine koyun, bunu burada çözölsün.

Kebab yapmak istediğiniz etleri finna su ile birlikte koymayın. Su koymak gerekiyorsa sıcak su koyun veya domates suyu ile pişirin.

Gerdan, kol, göğüs parçalarından haşlamalar yapılır.

Kol, but, kürek, döş yerinden fırın yemekleri yapılır.

Kol, but yerlerinden şiş yapılır.

Pirzola, fileto yerinden kızartma, ızgara, parça et yapılır.