



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ YUMUŞAK PIŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

Etin lezzetli olmasının ilk kuralı yumuşak olmasıdır. Yumuşak olmayan bir et ne kadar lezzetli olursa olsun yenmeyecektir. Lokum gibi yumuşacık et pişirmenin ilk şartı ise doğru eti seçmektir. Seçtiğiniz etin sinirsiz olmasına özen göstermelisiniz.

Yumuşak bir et için kesildikten sonra üç gün dinlendirilmesi tavsiye edilir. Ancak Kurban Bayramı'nda bu pek mümkün olmadığından en az 3 saat dinlendirmek gerektiğini unutmamalısınız.

Mümkünse genç hayvanın eti tercih edilmelidir. Hayvanın güneş gören, sırt bölgesindeki etler daha yumuşak ve lezzetli olur. Yağı fazla ya da az olmamalı mümkün olduğunca orta yağlı olmalıdır.

İyi şekilde marine edilmeli ve mühürlenmelidir. Eti mühürleme işlemi ise adeta altın dokunuştur. Bu noktada eti doğru bir şekilde mühürlediğinize emin olmalısınız. Böylelikle etin suyu içine hapsolür ve dışı çıtır içi sulu olacaktır. Aksi takdirde etin suyunu salarsanız içi kuru kalacaktır ve bu da etinizin sert olmasına neden olur. Bu nedenle mühürleme işlemi oldukça önemli. Bunlar yapıldığı takdirde et yumuşacık olur.

Marine edilen et oda sıcaklığına ulaşana kadar dışarıda bekletilir. Tava öncelikle ısıtılır ve bir miktar yağ dökülür.

Yeterince ısındığında etler konulur. Burada tavanın yeterli ısıya kavuştuğunu anlamak için etleri ilk koyduğunuzda cızırtısını duymanız gerekir. Daha sonra mühürleme işlemi yapılır. Ateş kısılarak, etin kısık ateşte kendi suyu ile pişmesi beklenir. Eğer fırında pişirme yapılacaksa önceden bir süre tavada kızartılır. Eti yumuşatmak için üzerinde bir veya iki damla elma ya da üzüm sirkesi ya da limon suyu gezdirilir.

Elma sirkesi etin yumuşak ve lezzetli olmasında yardımcı olur. Çok az miktar damlatmanız yeterli olacaktır. Eğer etiniz çoksa bir yemek kaşığı dökebilirsiniz. Daha fazla dökmemeye özen gösterin. Böylelikle sirke etin ağır kokusunu da hafifletmiş olur.

