



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET MARİNELERİ

Necip Usta

MARİNE—A

MALZEME : (1 kilo net et için)

1/2 kahve fincanı soğan suyu

3/4 su bardağı rafine yağı

MARİNE—B

MALZEME : (1 kilo net et için)

1/2 kahve fincanı soğan suyu

1/2 su bardağı soğuk süt

1/2 su bardağı rafine yağı

Şiş kebabı: 1 kilo net şiş kebabını çukur bir kaba koyunuz. Yukarıdaki A veya B, marinelerinden, soğan suyu hariç, arzu ettiğinizi ilâve ederek eti masaj yapar gibi ovup 2 gün bekletiniz. Sonra, soğan suyunu ilâve edip tekrar ovunuz ve 24 saat daha bekleterek kullanınız.

Kuzu budu külbastı: Külbastı, kuzunun budundan 50 gramlık üç parça veya 75 gramlık iki parça ya da, en iyisi kemiğiyle kuzu budundan 150-170 gramlık bir parça olarak kesilenidir. Küçük külbastılar 24, büyükler 48 saat yukarıdaki A veya B marinade bekletilirler.

Böbrek yatağı ve pirzola: Marinade bekletilmez. Et kemiğiyle dinlendirildikten sonra kesilir. Günlük ihtiyaçtan fazlası kesilmez; et önceden tuzlanıp biberlenmez.

Süt danası: Kalite süt danası, önceden marine yapılmaz. Dananın kalitesi marine yapmayı gerektiriyorsa, rafine yağında yatırılır. Dana şiş kebabı istendiğinde Marine-B'yi kullanabilirsiniz.

Bonfile: Kalite bonfile, marine yapılmaz. Öğle veya akşam kullanılacak miktarlar servisten önce kesilebilir. Kalite yetersizliği nedeniyle, marine yapmak gerekirse üzeri kapatılıncaya kadar rafine yağında yatırılır.

Kontrfile biftek: Kemiği üzerinde bekletildikten sonra temizleyiniz. Bonfile için söylediklerimiz kontrfile biftek için de geçerlidir.

Antrkot pirzola: Kemiği üzerinde bekletildikten sonra kesip temizleyiniz. Bonfile için söylediklerimiz antrkot pirzola için de geçerlidir.

Sokum: Kontrfilede söylediklerimiz gibidir.

Kanatlılardan: Piliç, marinade bekletilmez.

Not: Hiçbir ete önceden tuz, biber konulmaz, et şişle delinmez, zira kanını ve suyunu kaybeder; sert olur.