



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRZOLA ÇEŞİTLERİ

Vitamin, mineral ve protein bakımından da yüksek olan pırzola, aynı zamanda doyurucudur. Pırzola hem lezzetli hem de yağlı bir ettir. İsteğe göre fırında, mangalda ya da tavada pişirilebilir.

Dana ve koyun eti dışında tavuk etinden de pırzola yapılabilir. En yaygın olanı ise koyun ve kuzu eti pırzolasıdır. Kuzu pırzola da aynı şekilde hayvanın kaburga-sırt alanından çıkarılır. Hayvandan pırzolalık et çıkarılırken, kaburganın çevresindeki etler iyi bir şekilde sıyılır.

Koyun etinin kol bölümünden elde edilen pırzolaya, kalem pırzola da denir. Bu et hayvanın en yumuşak ve lezzetli kısımları arasında yer alır. Dana pırzola, hayvanın sırt bölümünden kesilir. Dananın sırt bölümü yağlı ve yumuşaktır. Bu da pırzolanın lezzetli olmasının en önemli nedenidir.

Beyaz et tutkunlarının tercihi tavuk pırzola ise tavuk budundan elde edilir. Tavuğun uyluk ve kaval kemiğinin içinden çıkan kemikli et, tavuk pırzola için uygundur.

