



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRZOLA PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

Öncelikle pırzola satın alacaksınız, bunun dinlenmiş et olmasına dikkat etmelisiniz. Satın aldığınız eti en az 24 saat marine etmek, etin lezzetini artırır.

Pırzolalık eti marine etmek için zeytinyağından faydalanabilirsiniz. Çünkü zeytinyağında bekletilen et, hava ile temas etmez, iyi bir şekilde dinlenir ve kendisi salar. Marine yaparken soda, kola ve limon kullanımı oldukça yaygın. Ancak bunlar gazlı olduklarından dolayı, etin lezzetine beklediğiniz derecede fayda sağlamazlar.

Örneğin süt, soğan suyu veya yoğurtla marine etmek de etin sinirlerini çürütür ve daha da yumuşak olmasını sağlar.

Pırzolu terbiye etmek de gerekli bir aşama. İlk olarak eti zeytinyağına bulayın ve buzdolabında 24-48 saat kadar dinlenmeye bırakın. İyi bir şekilde dinlenen eti, marinasyon malzemeleriyle buluşturabilirsiniz. Marine edilen pırzolu, bu şekilde 2-3 saat daha buzdolabında bekletmelisiniz.

Pişirme öncesinde eti, direkt olarak buzdolabından alıp pişirmeye başlamamalısınız. Etin oda sıcaklığına gelmesi için ortalama yarım saat beklemeniz gerekir.

Pişirme sırasında maşa haricinde başka bir mutfak aracı kullanmamalısınız. Çatal ya da bıçak gibi aletler, etin suyunu kaybetmesine ve sertleşmesine neden olabilir. Ayrıca, pişirme aşamasında eti sürekli olarak çevirmemelisiniz. Bunu yapmak, etin parçalanmasına ve lezzetinin değişmesine yol açabilir. Pırzolanın kendi suyu ile pişmesi demek, besin maddelerini kaybetmemesi anlamına gelir.

Pırzolanın kendine has suyu ile pişmesi, yumuşak olması için de gereklidir. Mühürleme yapmak, pırzoladaki lezzetli suyun, etin içerisinde kalmasını sağlamaktır. Döküm tavada pırzolanın bir süre boyunca çevrilerek pişirilmesine mühürleme işlemi denir. Yüksek ısıdaki döküm tavaya, pırzolu alın. Bir-iki dakika boyunca her iki yüzünü de yüksek ateşte pişirin. Ayrıca, etin en iyi şekilde mühürlenmesi sadece döküm tava ile mümkündür.

Pişirme işlemi devam ederken, pırzolanın üstüne biraz kaya tuzu ilave etmeniz, etin yumuşaklığını korumasına yardımcı eder. Tuzu son aşamada atarsanız, et sertleşebilir.

