



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR ETİ HAKKINDA

Siğirin 4 yaşından 6 yaşına kadar olanı beğenilir. Siğir eti ne pek yağlı, ne de pek yağsız olmayıp orta olması bir koşuldur. Bu etin rengi hafif sarıya çalar, tatlı kırmızı ve beyaz damarlarla sarılı olmalıdır. Bu etin yağının, rengi sarımsı beyaz ise kesilen hayvanın genç ve iyi halde olduğunu gösterir. Yaşlı ve zayıf olan siğir etiyle iyi bir yemek yapılamaz. Genç bir inek ya da genç bir boğa, yaşlı siğirdan daha değerlidir. Odesa siğir eti bütün siğir etlerine yeğ tutulur. Bu üstünlük bu hayvanın çok genç kesilmesinden ve asla çalıştırılmamış olmasındandır. Boğa eti çok sıkı ve siyahımsıdır, yağı koyuca sarı ve serttir, bozuk gibi bir kokusu vardır. İnek eti siğir etine oranla daha kırmızıdır, dokusu sıkıdır, yağı beyazdır, fakat iyi, temiz olmak koşuluyla inek etisiğir etinden hiç aşağı değildir.

Haşlama ya da söğüş yapmak için kullanılan; külot, tranş, kaburga, göğüs, omuz parçalarıdır. Bunlardan külot gevrek ve en iyi parçasıdır. Külotun ikinci parçası düp ya da böf, almod için iyi parçadır. Aluvayonun üzerindeki file kısmı ise kızartma konusunda bütün parçalara yeğ tutulur. Aluvayonu kebab etmek için şişe geçirmeden önce kaburgadan bir miktar rastlarsa sertleşir. Oysa çömlekte pişerse güzel olur.

Siğir eti bizim mutfaklarımızda pek beğenilen bir et değildir. Frenk aşçıları siğirin aşçılıkla ilgili kısımlarına birer ad verip bu etlerle çeşitli yemekler yapmışlardır.

Bizim elimizde bu değişik yemeklerin pişiriliş çeşidine göre şekilleri bakımından lezzetler ayırdedilemiyor. Fakat frenk aşçıları geçerli sayılmayan et ve yağları kullanarak, çeşitli salça ilâvesiyle bir çeşit yemeği türlü şekillere sokmuşlardır. Bu türlü yemeklerle hiçbir zaman ilgilenmeyip aşçılarımızın ötedenberi koyun etiyle pişirdikleri o nefis yemeği frenk aşçılarının siğir etiyle pişirdikleri yemeğe teğ tutarak ve kitabımızı da o biçimde derleyerek tarif etmiş olduğumuzu okurun bilmesini arzu ederiz.