



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR ETİ KESİMİ

But ve kol eti, filetonun çıkarıldığı bir kesim biçimidir. But ve kol eti kemikli pişirilir; ama sarılmış yada kemiği çıkarılmış olarak da satılır. Bütün pirzola kesimleri aynı biçimde yapılır; aradaki tek değişiklik, pirzola kemiklerinin boylarıdır. Sözelimi, ön kaburgalardan alınan pirzoların kemikleri daha uzun olur. Pirzolar da rulo halinde yada kemikleri çıkartılmış halde satılabilir.

Siğir filetosu, kemikli pişirilecekse, en az 2,5 kg olması gereken büyük bir parçadır. Siğir filetosu da kemiksiz, rulo halinde biftek şeklinde satılabilir. Döş, göğüs kemiğini kaplayan ettir. Kemikli olarak pişirilebilir; ama genellikle, kemiksiz rulo halinde, hattâ tuzlanarak pişirilir.
