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. Sözgelimi, ön kaburgalardan alınan pirzolaların kemikleri daha uzun olur. Pirzolalar da rulo halinde yada kemikleri çıkartılmış halde satılabilir.
Sığır filetosu, kemikli pişirilecekse, en az 2,5 kg olması gereken büyük bir parçadır. Sığır filetosu da kemiksiz, rulo halinde biftek şeklinde satılabilir. Döş, göğüs kemiğini kaplayan ettir. Kemikli olarak pişirilebilir; ama genellikle, kemiksiz rulo halinde, hattâ tuzlanarak pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:60574 • adı:Sığır Eti Kesimi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:17.05.2024 - 18:47