



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK ET PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

<https://www.sultanel.com>

Et pişirmenin ne kadar önemli ve ustalık isteyen bir iş olduğunu bilmeyen yoktur. Ancak eti doğru pişirmek kadar, yumuşak pişirmek de önemlidir. Çünkü kurumuş, suyu çekilmiş ve yanmış bir et, hiçbir insanın damak zevkine hitap etmez. Bu yazıda sizlere yumuşak et pişirmenin püf noktalarından bahsedeceğiz. Öncelikle yumuşak bir et istiyorsanız, seçtiğiniz etin pişirme öncesi yumuşatılması gerekir. Peki et nasıl yumuşatılır? Bunun için iki yöntem izleyebilirsiniz. İlki klasik yöntemlerimizden olan dövme. Bu işlemi kendiniz yapabileceğiniz gibi kasabınıza da yaptırabilirsiniz. İki streç film arasına aldığınız etinizi et döveceği yardımıyla dövebilirsiniz. Bu sayede et yumuşayacak ve pişmeye hazır hâle gelecektir. Ancak dikkat etmelisiniz, burada yapacağınız fazla bir işlem etin ölmesine ve lezzetinin kaybolmasına yol açabilir. Bir diğer et yumuşatma yöntemi ise tuzlamaktır. 2,5-3 cm kalınlığında kestiğiniz et dilimlerinizi bir tatlı kaşığı tuzla iyice ovduktan sonra 1-2 saat dinlenmeye bırakabilir ve bu sayede etinizi yumuşatabilirsiniz. Daha sonra etinizin üzerindeki tuzu uzaklaştırıp pişirebilirsiniz. Tuzlama yöntemi etin pişme süresini de uzatacağı için, pişirme işlemi sonunda daha çok pişmiş ve dengeli bir ete sahip olabilirsiniz. Son olarak, bıçakla çizerek de etinizi yumuşatabilirsiniz. Et üzerinde bulunan lif dokularına dik gelecek şekilde çizikler atmak etinizin elastikiyetini artıracak ve yumuşamasını sağlayacaktır. Pişirme esnasında da eti yumuşatmanın formülleri vardır. Bunlardan biri ağır ateş-uzun süre yöntemidir. Ağır ateşte uzun süre pişen et oldukça yumuşak bir hâl alır. Öyle ki bazı etler 8 saate kadar pişirilmektedir. Etlerinizi yumuşatmanın bir başka yolu ise marine etmekten geçmektedir. Birkaç çeşit sosla yapılan marinasyon işlemi, etinizin yumuşamasını sağlar. Özellikle limon ve sirke gibi malzemeler, eti adeta lokum kıvamına getirir. Marine işleminden sonra et 2 saat ile 2 gün arasında değişen süreyle beklemeye alınabilir. Bunun kullanılan marine sosu ile ilişkisi vardır. Ancak marine etmekten ziyade diğer yöntemler, daha çok et yumuşatmak için kullanılmaktadır.

