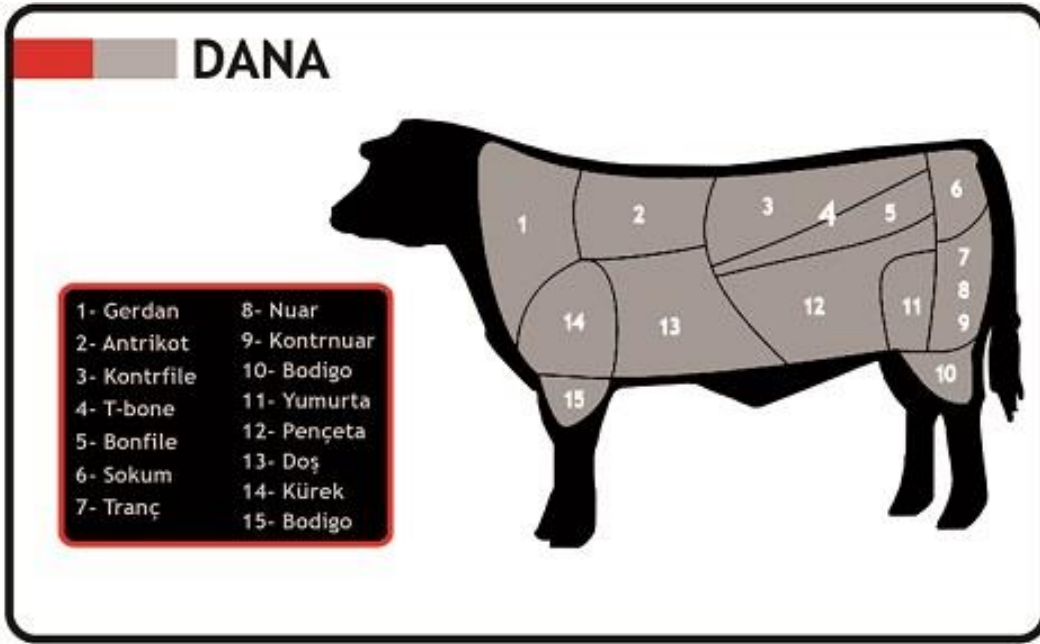


BÜYÜKBAŞ HAYVAN

Dana etinin neresinden, nasıl bir et çıktığını, etin özelliklerini ve bu özelliklere uygun yemeğin ne olduğunu çok iyi bilmemiz gerekir. Bunları bilmezseniz kasaba veya markete gittiğinizde ne isteyeceğinizi bilemezsiniz.

Yemeğinize uygun et almadığınız takdirde ne yaparsanız yapın yemeğinizde gerçek tat ve kıvamı yakalayamazsınız.



1. GENEL AÇIKLAMA

Dana: Sütten kesilişinden 1 yaşına kadar olan dişi veya erkek sığır yavrusuna denir.

Düve: 1 yaşını geçmiş ve henüz gebe kalmamış dişi danadır.

Tosun: Danalıktan yeni çıkmış genç boğa ya denir

İnek: Yavru yapmış sığira denir.

Boğa: Damızlık erkek sığira denir

Öküz: Hizmet amaçlı enenmiş erkek sığira denir.

Dana etinin gerdan, but ve karın kısımları daha çok hareket ettikleri için daha kaslı ve serttir. Gerdan, but ve karından uzakta kalan kısımlar dana etinin en yumuşak ve en tercih edilen (dolayısıyla en pahalı) kısımlarıdır.

Bu parçalar arasında gerdan, pençeta, döş ve kürek kısımları hayvanın daha çok hareket eden kısımları olduğu için daha serttir ve genellikle kıyma olarak kullanılırlar.

Nuar, kontrnuar ve bodigo (but) kısımları haşlanarak yenmeye uygundur.

Yumurta, tranç ve sokum kısımları kuşbaşı et olarak kullanılır.

Bonfile, kontrfile, antrikot (Antrikot; sığırın iki kürek kemiği arasından ve pirzolak yerinden çıkartılan, kemiğinden sıyrılmış et dilimi) ve T-bone kısımları ise dana etinin en yumuşak kısımlarıdır, dolayısıyla ızgara için mükemmeldir.

Rosto;

Dana etinin fırınlanmaya uygun şekilde büyük bir parça halinde hazırlanması demektir. **(Bonfile, Tranç veya Nuardan hazırlanır)**

Biftek; Dana etinin 1–3 cm kalınlığında ve 10–20 cm genişliğinde dikdörtgenler şeklinde kesilmesi **(Dananın birçok yerinden biftek hazırlanır. Ben Antrikot, Kontrfile veya Kontrnuardan hazırlananı tercih ediyorum)**

Dana gulaş: Dananın tranç, kontrnuar, yumurta ve sokum kısımlarından elde edilir. 3 x 3 ebatlarında düzgün ve temiz olarak kesilir.

Dana çöp şiş: Dananın tranç ve kontrfile kısmından elde edilir.

Dana strogonof: Dananın kol veya but etinden 1x5 boyutlarında kesilerek hazırlanır.

Yukarıda yazılı tarifleri lütfen iyi okuyunuz. Aynı isimle yemekler yapılmaktadır. Bir çok sitede bu isimlerle yapılan yemekler için verilen tariflerdeki kullanılan etlere bakınız:))

2. ET ALIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİ?

Taze et, bilinenin aksine serttir ve kesinlikle dinlenmiş olmalıdır.

Etin rengi biraz koyu olabilir fakat mor olmamalıdır. Mor renkli etlerden uzak durun. Ya küspe yemiş değersiz bir hayvanın etidir ya da o ete su enjekte edilmiş olabilir.

Etin duruşu toplu olmalı, kendini salmış olmamalı. Eğer et pelte gibi yayılmışsa içine su enjekte edilmiş olabilir.

Etin üzerindeki yağ dokusu ince ve sık olmalı.

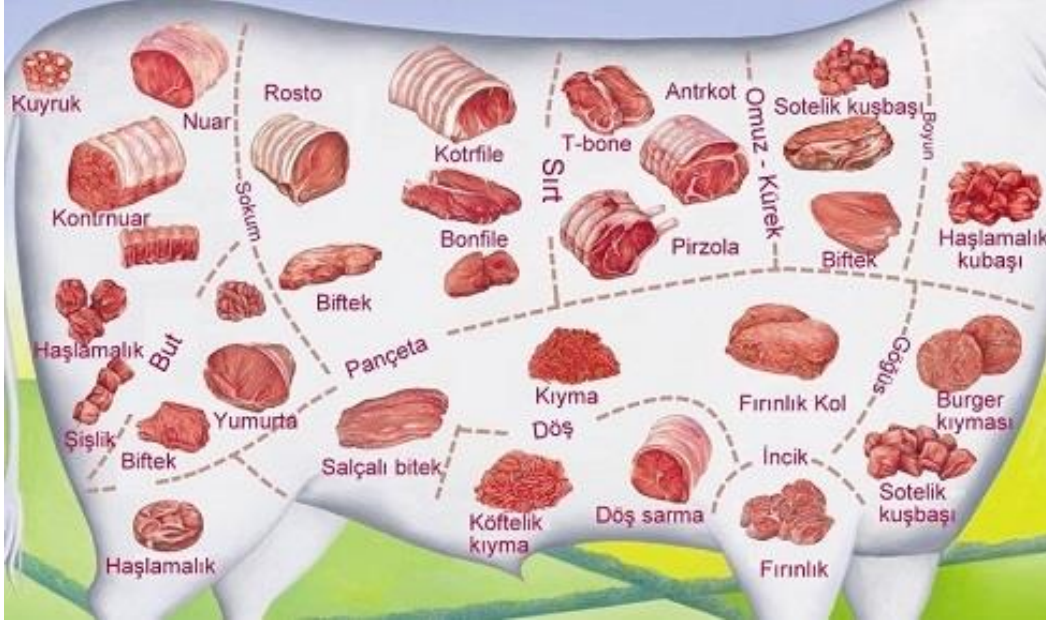
Kıymayı gözünüzün önünde çektin ve kasabınıza “Önce aynasını al usta” deyin. Ayna, kıyma makinesinin ağız kısmıdır, daha önce nasıl bir kıyma çekildiğini bilemezsiniz.

Etinizi asla dövürmeyin.

İyi pişmiş seviyorsanız eti ince kestirin, üstüne kekik, tuz attırmayın.

4. DANANIN BÖLÜMLERİ, ÖZELLİKLERİ VE KULLANMA ŞEKİLLERİ

Öncelikle şunu belirtmek isterim. Bir çok sitede yemek tarifleri verilirken "parça dana eti" diye yazmaktadır. Bu ifade hem komik hemde anlamsızdır. Altta yazılı olanları incelediğiniz zaman yemeğinizi yaparken hangi eti kullanmanız gerektiğini öğreneceksiniz. Doğru et seçimi yemeğin başarısını %100 artırır.



BONFİLE

Döküm tava, ızgara veya mangalda pişirilir. Marine edilmez, Bütün olarak alın, dilimleyin, kesinlikle dövmeyin ve kızartma haricinde başka yemeklerde kullanmayın (yazıktır).



Bonfile, dananın sırtının arka kısmında bulunan bir kastır. Hayvan arka ayaklarından güç aldığı için arka kısmında yer alan tüm diğer kas-etler gibi az yağlıdır. Lop et diye tabir edilebilir. İyi bir dana bonfilesi; 2 kg civarında olur. Bu bonfile en doğru ifade ile sığırdır. Sığır bonfilesi ile en büyük fark da budur. Sığır doğum yaptıkça bonfile esner ve kendini salar. Çiğ bonfilenin sıkı durup durmadından, pişmiş bonfilenin de ağızda dağılıp dağıladığından iyi olup olmadığını anlayabilirsiniz. Bonfile, kıymetli bir ettir. Hayvann en değerli yerlerinden biridir. Zira 500 kg civarında bir hayvandan bile 6 kg kadar bonfile ancak çıkar. Bu yüzden bonfile diğer etten daha değerlidir.

ANTRİKOT

Dananın en lezzetli eti olup, her türlü yemekte kullanabilirsiniz. Döküm tava, ızgara veya mangalda pişirilir. Marine edilmez, satın alınırken kesinlikle dövdürmeyin.



Antrikot; dananın, sırtından çıkartılan, içi yağ tutmuş ve yumuşağı makbul bir et türüdür. Dana sırtını 3 kısımdan oluşur kabul edersek en önde; gerdan, devamında antrikot, kuyruğa yakın kısmında kontrfile ve bonfile bulunmaktadır. Sırt kısmındaki, isimlendirilmiş bu dört çeşit etten “gerdan” dışında kalan; “antrikot, kontrfile ve bonfile” kıymetli et sayılır. Gerdan kısmı genelde yumuşak kıymalık olarak kullanılır.

Antrikotun daha kıymetli sayılması için; yumuşak, bol yağlı ve dinlenmiş olması gibi özellikler aranmaktadır.

KONTRFİLE

Izgarada yapılıyor. Bana göre terbiye edildiği takdirde döküm tava, ızgara ve mangalda yapılabilir. Fırın, tencere ve güveç yemeklerinde bence daha iyi.



Kontrfile , dananın sırtında, kuyruk kısmına yakın bulunan bir kasıtır. Bonfile ve kontrfile aynı kemiğin iki yanındaki kıymetli etlerdir. Biftek, kontrfilenin diğer adı olsa da; özellikle Amerika bosta olmak üzere, kimi ülkelerde, antrikota biftek denmektedir. O mutfaklarda, kalın (2 cm civarında) dilimlenen, genelde az pişirilip, kesildiğinde içi pembemsi ve kanlı kalan antrikot, biftek olarak adlandırılır. Biftekte her ette olduğu gibi aranan lezzet özelliği yumuşak olmasıdır. Antrikot; yapılı olduğu için daha lezzetli kabul edilse de kontrfile de yeterince dinlendirilince aynı yumuşaklıkta ve tadda olur. Pişiricilerin, özel marine yöntemleri ile ete yumuşaklık ve lezzeti katarlar.

T-BONE

İsmi de görünümü T harfine benzeyen kemiğinden alır.



T-Bone, dananın sırt kısmında, bonfile ve kontrfilenin aralarında bulunan kemik ile birlikte aldığı isimdir. Bonfile ve kontrfile birlikteyken fileto diye adlandırılırken t-bone olabilmesi için; sırt kısımlarındaki kapak 2-3 cm yağlı olmalıdır. Kesimden sonra kurutma dolabında 3 haftadan uzun süre dinlendirilmeli, testere ile yaklaşık 3 cm kalınlığında kesilerek ızgarada pişirilip servis edilmelidir.

PIRZOLA

Döküm tava, ızgara veya mangalda pişirilir. Marine edilmez, satın alınırken kesinlikle dövdürmeyin, kızartma ve fırın yemeklerinde kullanabilirsiniz.



Dana pirzola, t-bone gibi hayvanın sırt kısmından elde edilir. Aynı şekilde yağlı olması, yağın etin içine işlemiş olması tercih edilir. Antrikot kaburdadan sıyrılmadan, kemiklerin testere ile düzgünce kesilmesi ile pirzola halini alır. Dry dolapta dinlendirilir ve kalın porsiyonlar halinde kesilerek pişirilip servis edilir.

TRANÇ

Tas Kebabı, Et sote, Dana gulaş, Tencere ve Güveç yemeklerinde kullanılacak et türüdür. İyi sonuçlar alacaksınız.



Kuşbaşı olarak ideal.

YUMURTA

Tas Kebabı, Et sote, Tencere ve Güveç yemeklerinde kullanılacak et türüdür. İyi sonuçlar alacaksınız.



Kuşbaşı olarak ideal.

SOKUM

Tencere ve Güveç yemeklerinde kullanılacak et türüdür. Traş veya yumurta bulamassanız tas kebabı, et sote yapımında da kullanılır.



Kuşbaşı olarak ideal.

NUAR

Fırında soslu rostoda kullanın. Et tercihiniz kalmadıysa haşlama yemeklerinde de kullanabilirsiniz.



Dananın en lezzetsiz yeridir.

KONTRNUAR

Biftek olarak en uygun ettir. Özellikle fırında domatesli biftekte kullanabilirsiniz.



Dananın but bölgesinden elde edilir, nuarın alt kısmında yer alır. Daha kısa sürede pişmesi adına sosla pişirilecek olan biftek bu bölümden elde edilir. Domates soslu bifteğin yapılabileceği bir numaralı bölümdür.

İNCİK (BODİGO)

Ön kol veya arka buttan haşlama için idealdir.



Ancak kuzu etinden yapılan haşlamanın yerini tutamaz.

KIYMA

Az yağlı kıyma (Kol,But), Köftelik kıyma (döş, gerdan), yağsız kıyma (but)'tan çektirilir.