

Dananın Boyun Kismından Ne Yiyoruz?

Gerdan: Dananın boyun bölgesidir. Az,orta ve yağlı olmak üzere kıyma çeşitleri, dana sote ve tas kebabı bu bölgeden hazırlanır.

Haşlamalık Kuşbaşı: Gerdan yani boyun kısmının alt tarafında kalan kısım, iri parçalar halinde kesildikten sonra haşlamalık et olarak kullanıma uygundur.

Dananın Omuz-Kürek Kismından Ne Yiyoruz?

Sotelik Kuşbaşı: Gerdan ile but bölgesi arasında kalan bölüm hayvanın en çok hareket eden bölümlerinden biri olduğu için kuşbaşı hazırlamak için en uygun bölgedir.

Biftek: Kürek kısmında yer alan bölümün but kısmına doğru kalan kısmından biftek çıkartmak mümkündür.

Dananın Ön Göğüs Kismından Ne Yiyoruz?

Burger Kıyması: Hamburger köftesi hazırlamaya uygun yağlı durumda olan ve lezzetlenmesi için baharata bile ihtiyaç duymayan kıyma bu bölümden çıkartılıyor.

Sotelik Kuşbaşı: Dananın göğüs kısmından çıkartılan orta yağlı, yumuşak durumda olan et küçük parçalara bölündükten sonra saç tavasında sote yapılmaya oldukça uygun.

Dananın Sırt Kismından Ne Yiyoruz?

Rosto: Nuar bölümünde olduğu gibi bu bölümde de yer alan et, yağsız olduğu için daha fazla tercih edilen, yüksek ısıda tavada mühürlendikten sonra fırında düşük ısıda pişirmeye ve dilimlendikten sonra servis edilmeye uygundur.

Bonfile: Dananın sırt ve arka kısmında bulunan bir parçadır. Hayvanın sağ ve sol olmak üzere her iki yanında birer adet bulunan kas dokusudur. Toplam ağırlığı 1,5-2,5 kilogram arasında değişir. Hayvanın arka kısmında bulunan ve oldukça çalışan bir kas dokusu olduğu için yağ barındırmaz.

Biftek: Biftek aynı zamanda sırt bölümünde yer alan rostoluk kısmın alt tarafından da elde edilir. Yağsız ve sinirsiz bir et olduğu için kızartma, soslu tencere yemekleri ve fırın için uygundur.



Izgara Sebzeli Marine Biftek

Kontrfile: Yağsız ve bifteklilik bir parça olan kontrfile, bonfileye göre biraz daha sıkı yapıda ve serttir. Kalın, orta kalın yada ince olarak dilimlenebilir. Kalın olarak dilimlendiğinde marinasyon karışımında yumuşatılmalı ve sonrasında ızgarada pişirilmelidir. Orta kalınlıkta doğrandığında soslu biftek yemekleri hazırlamak için uygundur.

T-Bone: T-Bone steak denilen kısım, sırt bölümünde, bonfile ve kontrfilenin aralarında bulunan etin kemik ile birlikte aldığı isimdir. Bonfile ve kontrfile birlikteyken fileto diye adlandırılırken t-bone olabilmesi için; sırt kısımlarındaki kapak 2-3 cm. kadar yağlı olmalıdır. Kesimden sonra kurutma dolabında 3 haftadan uzun süre dinlendirildikten sonra ızgara ya da döküm tavada yüksek ısıda pişirmeye uygundur.

Pirzola: Dana pirzola, t-bone gibi hayvanın sırt kısmından çıkartılır. Yağlı olması ve yağın damar şeklinde etin içine işlemiş olması nedeniyle tercih edilir. Antrikot kaburgadan sıyrılmadığı ve kemiklerin düzgün bir şekilde kesilmesiyle pirzola halini alır. Kalın dilimler halinde kesildikten sonra pişirilmesi önerilir.

Cookzone Antrikot Tarifi

Antrikot: Dananın sırt bölgesinden çıkartılır. Bifteğin birinci kalite halidir. Yağlı ve yumuşak bir et olduğu için mangalda pişirmeye uygundur. Çeşitli soslarla ızgarada pişirilmeye uygundur.

Dananın But Kısından Ne Yiyoruz?

Kuyruk: Pöçük denilen kısmın halk arasındaki adı kuyruktur ve genellikle haşlama yapılır.

Nuar: Hayvanın but kısmının bacadan karna doğru olan kısmını içeren bir kısımdır. Yağ ve sinir içermez. Rosto yapımında kullanılan et bu bölümden elde edilir. Yağsız olması nedeniyle tercih sebebidir. Sebzelerle birlikte haşlaması da yapılır.

Kontrnuar: 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.

Haşlamalık: Kontrnuarın altında kalan sıkı dokulu et haşlama olarak tüketime, güveç yemeklerinde kullanıma uygun ve sıkı dokudur.

Şişlik: Kuyruk sokumuna doğru giden ve butta kalan taraftan ızgaralık biftek elde edildiğini öğrenmiştik. Dananın but kısmında yer alan bu bölüm aynı zamanda çöp şiş yapımı için de tercih edilir. Kuşbaşı doğranarak da kullanılabilir.

Biftek: Alt kısmında inciğin yer aldığı büyükbaş hayvanın diz eklemine üst kısmında yer alan kısımdır. But kısmından çıkartılır, etin yağ ve sinir içermeyen en kıymetli bölümlerinden biridir. Aynı zamanda arka diz eklemine üzerinde kalan bölümden de çıkartılır.



Bayram Kavurması Tarifi

Yumurta: Hayvanın budundan kalçasına kadar uzanan ve yumurta şeklini alan ettir. Kavurma yapılmasının yanı sıra sote olarak pişirilebilir, hemen hemen tüm et yemeklerinde kullanılabildiği için çok değerlidir.

Kemikli Haşlamalık: But kısmında şişlik bölümünün üzerinde ve incik kısmının üst tarafında kalan et, uzun süreli pişirmeye ve haşlama yapılmaya uygundur.

İncik: Dana incik, özellikle sonbahar ve kış aylarında tüketimi artan, sebzelerle birlikte pişirilen ve kemik iliğinin içeriği ile şifa için de tüketilen haşlama türü et bölümüdür. İlik, yemeğin sosunu da daha lezzetli ve kıvamlı hale getirir. İnciğin üst bölümünde devam eden etli kol kısmı fırında pişirilmeye uygundur.

Dananın Döş (Göğüs) Kısmından Ne Yiyoruz?

Salçalık Biftek: Sarma rostoluk etin de çıkartıldığı hayvanın karın boşluğu bölgesi olan pançeta bölümünün but kısmına yakın olan tarafından ince ince dilimlenmiş salçalık biftek çıkartılır.

Döş Sarma: Dananın alt kısmından çıkartılan göğüs etidir. Genel olarak; yemeklik kullanılacak yağlı kuşbaşı eti ve kıyma elde edilen bölümdür.

Kıyma: Göğüs etinin sırt kısmına yakın olan tarafından çıkan kıyma kısmen daha az yağlı yapıda ve arzu edilen tüm yemeklerde kullanıma uygundur. Döş sarmaya yakın olan ve göğüs kısmının alt tarafından elde edilecek kıyma orta yağlı yapısıyla köfte yapımına daha uygundur.



Koyun Etinin Boyun Kismından Ne Yiyoruz?

Gerdan: Koyunun boyun kısmıdır. Kemikli olarak haşlamaya uygundur, etleri ayıklandıktan sonra kullanılabilir. Sebzeler ile birlikte haşlanabileceği gibi kıyma ve tas kebabı yapımında kullanılacak et bu bölümden elde edilir.

Koyun Etinin Kol Kismından Ne Yiyoruz?

Kürek: Ön bilek eklemine kadar devam eden kol kısmının baş tarafında bulunan kapama, haşlama gibi kemikli etin kullanılabileceği tüm yemeklerde tercih edilir.



Tas Kebabı Tarifi

Kol: Kemikli ve kuzunun etli bölgelerinden biri olan kol kısmından kesilen etten tas kebabı hazırlamak uygun olacaktır.

Kemiksiz kol: Kol kısmının ön göğüs kısmına doğru olan ve kemik içermeyen bölümüdür. Kesilen et sote ve her türlü tencere yemeklerinde kullanım için uygundur.

Rosto: Kol kısmından çıkartılan rostoluk eti, kuzunun ağır olan tadını almak ve aromalandırmak için sarımsak, tane karabiber, defne yaprağı ve biberiye ilavesiyle yüksek ateşte mühürledikten sonra fırında, düşük ısıda uzun süre pişirmek yerinde olacaktır.

Sotelik kuşbaşı: Koyunun kol kısmının ön tarafından çıkartılabilecek et, küçük küpler halinde doğrandıktan sonra arzu ettiğiniz her türlü sebze ilavesiyle kendi yağında sote olarak tüketilmeye elverişli.

Külbastı: Döş kısmının kola yakın en uç kısmından elde edilen kemiksiz et, ince ince dilimlendikten sonra yassı hale getirildikten sonra ızgarada pişirmeye uygundur.

Kıyma: Biraz yağlı ve ağır olmasının yanı sıra dana etinden elde edilen kıyma ile karıştırıldığında dahil olduğu köfte ya da yemeğin lezzetini artırır.



Kuzu İncik Tarifi

İncik: Koyunun diz ve dirsek eklemi altıdır. Haşlama yapmak ve fırında pişirmek için uygundur.

Koyun Etinin Sırt Kısmından Ne Yiyoruz?

Küşleme: Koyun etinin çok kıymetli olan bonfile eti de denilebilecek küşleme, oldukça yumuşak bir et olmasının yanı sıra omurgadan çıkan ve sadece 15 cm. uzunluğunda olan sinirsiz bir et parçasıdır. Her hayvanda bir parça bulunur.

Sırt: Pirzola yapımı sonrasında kalan kaburganın da yer aldığı etin kemikli kısmıdır. Başlıca kullanım alanları haşlama ve dolma yapımıdır. Arzu edildiği takdirde fırınlanır, ızgara yapılır.

Fileto: Böbrek yatağı alt kısmında kalan ve hayvanın döşe yakın olan kısmından çıkartılan kemiksiz et bölümüdür. Koyun eti ile hazırlanabilecek her türlü yemekte, doğru pişirme tekniği ile kullanılabilir.



Kalem pirezola: Kuzu kafesi olarak satılabileceği gibi dilimli olarak mangalda ya da ızgara döküm tavada arzu edilen baharatlarla pişirilebilir. En yumuşak kısımlarından biridir. Çeşitli soslar ve sebzeler ile birlikte dilimli ya da bütün olarak fırında kullanıma da uygundur.

Beyti: Etin yağlı kısmının rulo sarılmasıyla birlikte edilen kısmıdır. Kebabı olduğu gibi kendi yağında ızgarada ya tavada pişirerek lezzetine varmak mümkündür.

Koyun Etinin Döş Kısmından Ne Yiyoruz?

Kıyma: Döş kısmından elde edilen kıyma köfte yapımında ve yemeklik olarak kendi başına kullanılabilmesi gibi dana kıyma ile karıştırılarak da tüketilebilir.

Koyun Etinin But Kısmından Ne Yiyoruz?

Bütün But: Çeşitli marinasyon karışımları ile bütün olarak fırında pişirileceği gibi açılıp, kemiklerinden sıyrıldıktan sonra iç pilav ile birlikte dolma şeklinde fırında da pişirilebilir. Sulu yemeklerde kullanmak üzere arzu edilen büyüklükte doğranabilir.

Kemiksiz But: But etinin bu kısmı kemiklerinden arındırıldıktan sonra kavurma hazırlamak ve kendi yağı ile pişmek için oldukça uygun.

Külbastı: Kol kısmında olduğu gibi bütün da döş kısmına yakın olan en uç kısmından elde edilen kemiksiz et, ince ince dilimlendikten sonra kısa sürede arzu edilen şekilde pişirmeye uygundur. Bir nev-i biftedir.

Kemikli haşlamalık: But etinin kesilmesiyle elde edilen kemikli parçalar, arzu edilen sebzeler ile birlikte haşlanabilir. Suyu oldukça lezzetli olur ve kullanım alanı geniştir.



Terbiyeli Kuzu Şiş Tarifi

Şişlik: Kemiklerinden sıyrılmış but etinden elde edeceğiniz etleri kuşbaşı şeklinde doğrayıp, terbiyeli kuzu şişler hazırlayabilirsiniz. Mangal sevdalarına duyurulur.

Kıyma: But etinin kemiksiz bölümleri de arzu ettiğiniz tüm tariflerde yer vermeniz üzere kıyma elde etmek için kullanılabilir.

Rosto: Kol kısmında olduğu gibi but kısmından da çıkartılan rostoluk eti, kuzunun ağır olan tadını almak ve aromalandırmak için çeşnilendirdikten sonra fırında pişirebilirsiniz.