Dry Aged New York Steak Nasıl Pişirilir?

Antrikot ile sokum arasında bulunan bonfilelik etin çıkarıldığı bölümün üstünü komple kaplayan birinci kalite et, yaşlandırma işleminin ardından pişirmeye hazır halde paketlenir.

Dry Aged New York Steak'i pişirmek için döküm tava, ızgara ve fırın tercih edebilirsiniz. Buzdolabından çıkarılan etin oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat bekletip pişirme işlemine geçilmesi önerilir. Sonrasında etin tüm yüzeylerine zeytinyağı, tuz ve isteğe bağlı karabiberi iyice yedirdikten sonra mühürleme yöntemiyle pişirmeye hazırlayabilirsiniz.

IZGARA/TAVA: Yüksek ısıya ulaşan tavaya/ızgaraya etinizi koyun. Mühürleme yöntemiyle, 1'er dk kadar her yüzünü yüksek ateşte pişirin. Pişirme süresi, Dry Aged New York Steak'in kalınlığına bağlı olarak değişecektir. 2 parmak kalınlığında et ortalama 3 dk'da orta iyi derecesinde pişmiştir. Bu süreyi pişme derecesi isteğinize göre ayarlayabilirsiniz. Tavadan/ızgaradan aldıktan sonra bir süre dinlendirip yenmesi önerilir.

FIRIN: Fırında pişireceğiniz Dry Aged New York Steak'i öncesinde tavada mühürleyerek önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırına koyarak 15-20 dk kadar pişirin. Fırından çıkarıldıktan 4 dk kadar dinlendirdikten sonra tüketin.

*Etinizi dövdürmeyin ve pişirme esnasında sadece maşa kullanın. (Çatal, bıçak gibi kesici aletler kullanılırsa, et pişme esnasında suyunu kaybedeceği için sertleşir, bu sebeple önerilmez)