

## Izgara Dallas Steak

### DRY AGED TEKNOLOJİSİ

Et diğer yiyeceklerden farklı olarak bekletildikçe yumuşar. Taze et hala yaşıyor sayılır, iç yapısındaki laktik asitler hala onu diri tutmaya çalışır. Kesimden sonraki sertlik 1 gün sürer ve buna rigor mortis denir.



Burada oksijensiz kalan kas lifleri kontrolsüz aşırı uzayıp kısalarak sert bir tutum kazanır. Sonraki süreç laktik asidindir, bu da 21 gündür. Eğer eti uygun iklimik koşullarda 21 gün dinlendirebilirseniz, 21. gün sonunda etiniz pamuk gibi olacaktır. Bu etin dinlendirilme sürecine dry age denir. Ve bu süreç etinizin lif yapısını parçalayarak yumuşamasını ve lezzetlenmesini sağlar. Amasya Et Ürünleri fabrikasında Dry Aged Teknolojisi ile dinlendirilen Dallas Steak ile çok kolayca yapabileceğiniz muhteşem lezzetli ve yumuşacık ızgara tarifimiz sizlerle.

### MALZEMELER

- o 1 paket Amasya Et Ürünleri Dry Aged Dallas Steak (yaklaşık 500 gr)
- o 1 adet koçan mısır (haşlanmış)
- o 1 adet kabak (ince halka doğranmış)
- o 5 adet çeri domates
- o 1 adet mantar (ikiye kesilmiş)
- o Kuşkonmaz (5 dakika tuzlu kaynar suda haşlanmış)
- o Taze kekik
- o Taze Biberiye
- o Zeytinyağı
- o Tuz
- o Tane Karabiber

### YAPILIŞI

Etinizi bir kabın içerisine koyup üzerine zeytinyağı gezdirip tane karabiber, taze kekik ve biberiye serpererek marine edin. (Etiniz zaten yumuşak olduğu için uzun süre marinasyonda bekletmenize gerek yoktur. Yanında ki garnitürlerinizi hazırlayana kadar kalması yeterli olacaktır.)

Mantar, çeri domates, mısır ve kabağınızı ızgara tavanızda kızartıp kenara alın.

Marinasyonda ki etinizi kızgın ızgara tavanıza (mümkünse tavanız döküm olsun) atıp 2 dakika bir tarafı pişirip çevirin ve 1-2 dakika da diğer tarafını pişirdikten sonra servis tabağınıza alın. Üzerine deniz tuzu serpip, yanına hazırladığınız garnitürlerle servis yapın.

NOT: Izgarada pişirdiğiniz kalın etlerinize tuz serpmenize gerek yoktur. Etin üzerine serptiğiniz tuz su çekme özelliği olduğu için etinizin içerisindeki suyun daha hızlı bir şekilde dışarıya çıkmasını sağlayarak etinizin kurumasını hızlandırır.