

Pirzola Nasıl Pişirilir?

Dana Pirzola, dananın sırt kısmından elde edilir. Antrikot kaburgadan sıyrılmadan, kemiklerin tercihe göre 3 ile 5 cm arasında düzgünce kesilmesi ile pirzola halini alır. Dana etinin en yumuşak kısmıdır.

Dana Pirzolayı 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, orta derecede pişmiş pirzola için ortalama 5 dk'dır. Bu süreyi pişme derecesi isteğinize göre ayarlayabilirsiniz. Tavadan/ızgaradan aldıktan sonra bir süre dinlendirip yenmesi önerilir.

FIRIN: Fırında pişireceğiniz pirzolayı da 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)