EVDE PASTIRMA YAPIMI

2 kilo agırlığında bütün et alınır, tercihen dananın yumuşak yeri seçilmelidir.
Bütün sinirleri ayıklanır.
Et parçası kalın tuzla (mutlaka kaya tuzu olmalı, sofra tuzu olmaz) her tarafı iyice kaplanır.
Tuzla kaplanmış et, parçası 2 adet mermerin arasına konur üstüne de ağırlık konur. Bu şekilde 4-5 gün serin bir yerde bekletilir. (Bu işem etin suyunun iyice çıkması ve dokularının iyice sıkışması içindir.) Etin bu sürede bozulmamasını tuz sağlayacak, onun için tuzla çok iyi kaplamalı ve kesinlikle boşluk bırakılmamalıdır.
4-5 gün geçtikten sonra et mermerlerin arasından alınır ve tuzlarının gitmesi için iyice yıkanır, daha da tuz kaldı derseniz su içinde 1-2 saat bekletin.
Etin üzerine yakın bir yeri delinir ve oradan sağlam bir iplikle bağlanır.
Hazır alacağınız çemenle (siz yapmak isterseniz sitede çemen tarifi var) etin her tarafı yarım santim kalınlığında kaplanarak hiç boşluk bırakılmaz.
Çemenle kaplanmış et parçası ipinden serin, hafif rüzgar alan bir yere çamaşır asar gibi asılır.
Asıldığı yerde çemen sertleşip et iyice hafifleyinceye kadar bekletilir.
Süre sonunda ipten alınarak dilimlenerek afiyetle yenir.
Eğer hepsini bitiremezseniz kalanı buzdolabında saklanır.

ML® Ev Usulü Çemen için tıklayın

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021

© lezzetler.com tarif no:19832 • adı:Evde Pastırma Yapımı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:19.04.2024 - 01:50