



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMA YAPIMI

Sığırın but, file, sırt etinden kemiklerini çıkardıktan sonra uzun ve enli parçalar yaparak kanı tamamen çıkıncaya dek suda bırakarak birkaç kez soğuk sudan geçiriniz. Düzleyip tuzladıktan sonra tahta tekne içine istif ederek 24 saat bırakınız, altüst edip 24 saat daha bırakınız. Üzerindeki çizgi gidinceye dek yıkayınız. Fazla sarımsaklı olmasını isterseniz, koyduğunuz tuza, dövülmüş sarımsak karıştırıp gölge ve rüzgârlı bir yere asıp 1 - 2 gün havalandırınız. Fakat soğuktan donmamasına dikkat ediniz. Sonra uygun bir yere gereğince tahta uzatıp pastirmaları ayrı ayrı kuru ve temiz astarlara sararak tahtaların üstüne sırayla dizerek üzerine ayrı tahtalar kapayıp ağır taşlarla bastırınız. Böylece 4 - 5 günde suyu ve kanı tamamen çıkacağından baskıdan alarak bezleri çıkardıktan sonra yeterince dövülmüş çemen ve sarımsak, yenibahar, kimyon, kara ve kırmızı biberle bunları iyice karıştırıp iki taraflı pastirmaların üzerlerine gereğince sürüp saklayınız.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021