



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMA İMALİ

Hususî olarak koç ve umumiyetle siğir cinsi etlerin bonfile, but kısımlarından ve sırt kemiklerinin taraflarından pastırmalarda gördüğümüz şekillerde uzun et parçaları çıkarılır.

Üzerlerindeki kan ve kan pıhtıları tamamiyle giderilinceye kadar yıkanır. Sonra, tuzlanıp bir gün, bir gece hususî tahta teknelerde kendi hallerine bırakılır. Ertesi gün, istifteki et parçaları çevrilir, gene o kadar bir zaman daha tuzda bırakılır. Tekrar yıkanır ve cereyana mâruz gölge bir yerde çengellere asıp iki üç gün havalandırılır. Ve sineklerin hücumlarından korumak için üzerlerine temiz ince bezlere sarılarak tahtalar üzerine dizilir. Ve üzerlerine diğer bir tahta konarak cismi sakillerle (= taş ve sair ağırlıklarla) baskıya alınır.

Bir hafta müddetle bu vaziyette kalan etlerin üzerlerine (çemen) denilen ve vazifesi etleri muhafazadan ibaret olan dövülmüş çemen, sarımsak, kimyon, iki nevi biber ve baharattan veyahut arzuya göre (karanfil, tarçın, tuz vesair baharat) tan mürekkep bir tertibi de sürüp ameliyat ikmal edilir.

Hazırlanma mevsimi : Sonbahar sonları ve kış başıdır.

