



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

RUMELİ PASTIRMASI (KOYUN ETİNDEN)

Yağlı ve körpe koçu uzunlamasına iki parça edip kanının tamamıyla çıkması ve tuzun içine iyice girebilmesi için etli yerlerini bıçakla yarız.

Kanı çıkana dek iyice yıkayınız. Sonra bolca tuzlayıp hamur tahtalarının üzerlerine koyup tahta ile üstlerini örtünüz ve taşlarla da bastırınız. 48 saat bu şekilde bekletiniz. Tamamiyle suyu ve kanı süzölsün.

Tuzunu aldıktan sonra rüzgarlı, nem olmayan ve gölge bir yere, birbirine değmeyecek şekilde asınız, üstünü de tölbentle örtünüz.

Yeterince kuruduktan sonra torba ya da çuvallara koyarak saklayınız.

Not: Rumeli pastırmaları, kavurma yerine de geçer. Yemeklerde bu pastırmayı et yerine kullanabilirsiniz. Yahni, nohutlu yahni, fasulye yahnisi; Rumeli pastırması ile pek güzel olur. Yalnız yemeğe koymadan önce pastırmayı 24 saat ılık suda, tuzunun kaybolması için bekletmek gerekir.