SIĞIR FÜME

15 kilo sığır budu
500 gram iri tuz
2,5 gram güherçile (potasyum nitrat)
7,5 gram tozşeker
3 diş sarımsak
5 adet defne yaprağı
3 tane karanfil
2 çorba kaşığı tane karabiber
1 çorba kaşığı ardıç
Kurutulmuş sığır bağırsağı

1) 1 adet sığır budunu temizleyip eti kısım kısım ayırarak sinirlerini temizleyiniz. Yalnız, fazla parçalamayınız.
2) Tuzu, potasyum nitratı ve şekeri karıştırınız. Büyük bir tepsiye etleri koyup tuzlu karışımı üzerlerine serpiniz.
3) Baharat olarak 3 diş sarmısak, 5 adet defne yaprağı, 3 tane karanfil, 2 çorba kaşığı tane karabiber ve 1 çorba kaşığı ardıç ilâve edip, etleri tuzla iyice ovunuz.
4) Sonra etleri üst üste tuzuyla birlikte bir ağaç fıçıya, yoksa derin bir tepsiye üst üste dizip üzerlerine fazla olmamak şartıyla bir ağırlık koyunuz. Artı 5-8 arası derecede buzdolabında saklayınız.
5) Her sabah alttakileri üste çıkararak değiştirip etin iriliğine göre 7-12 gün eti tuzda bekletiniz. Etiniz füme yapılmaya hazırdır.
6) Etinizin miktarına göre kullanmaya hazır kurutulmuş sığır kalınbağırsağı alınız. (Bağırsak, mezbahada, bazı şarküteri dükkânlarında, sucuk imalâthanelerinde bulunur.)
7) Bağırsakları 5 dakika sıcak suda ıslayınız, sonra sudan çıkararak hafif ağzı yırtık olan bir tarafından biraz keserek, içindeki suyu tamamen akıtıp kurulayınız ve her bağırsağa 1'er et sokunuz. Etin bittiği yerden bağırsakların ağzını sicimle bağlayıp, bağırsağın üzerinden de eti sicimle sıkıca sarınız ve hepsini aynı şekilde hazırlayıp, sırayla bir tepsiye diziniz.
8) Üzerlerine bağırsakları yırtmayacak düzgün bir tahta koyup, tahtanın üzerine bir ağırlık koyarak aynı buzdolabında etleri 2 gün bekletiniz. Sonra bağırsağı yırtmadan sicimlerden etleri teker teker kancaya asıp üstü kapalı açık havada bir yere asarak 2 gün kurutunuz.
9) Sonra füme fırınına asarak altını yalnız duman çıkacak şekilde meşe veya gürgen talaşıyla yakıp 24 saat dumanda bırakınız.
10) Sonra çıkarıp, üstü kapalı açık havaya asınız ve 4 gün kurutup buzdolabına asınız. İstediğiniz zaman kullanınız.

Not: İyi bir sığır füme yapabilmek için, hayvan besi hayvanı olmalı, et taze kesilmeli ve buzluğa girmemelidir. Özellikle but kullanılmalıdır. Küçük parçalar için dana bağırsağı kullanınız. Yoksa, sıkıca sicimle sarıp 1 gün açık havada kurutup 24 saat dumanlayınız ve sonra tekrar 2 gün açık havada kurutunuz.

© lezzetler.com tarif no:86145 • adı:SIĞIR FÜME • gönderen:im • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:00