



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASTURMA

Arsin Arşen Arsik

(Evde pastırma)

MALZEMELERİ:

Eti

4-5 kg'lık bonfile (1 adet)

10 kg tuz

Çemen

iki çorba kaşığı çemen

Bir baş sarımsak

Bir çay kaşığı karabiber

Üç çorba kaşığı kırmızı biber

iki çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Et tek parça halindeki bonfile tuz teknesine daldırılır ve mükemmel bir şekilde her yerine tuz yedirilir. Daha sonra aynı tekne içinde 24 saat bekletilir. Bu bekletme sonunda et tuz teknesinden çıkarılır ve bol suda yıkanır iki levha arasına yerleştirilerek preslenir. Bu işlem yaklaşık 40 kg ağırlık altında olur. Pres altındaki bonfile tüm suyunu atmış olur. Bu adımdan sonra, bonfile, sonbahar güneşi altında, tam on gün kurutulur. On günün sonunda, kurutulmuş pastırma, sarımsaklı suda 1 gün yumuşatılır. Yumuşatma süresini eliniz ile tespit edebilirsiniz. Yumuşatılan eti dış etkenlerden korumak, yumuşak tutmak için hazırlanmış çemen ile dış yüzeyi el ile sıvanır. Bu sıvama pastırmayı uzun süre koruduğu gibi, lezzetini de artırmaktadır.

ÇEMEN:

Yarım litre (2-su bardağı) su ve bir kâsede çemen karıştırılıp çemen dibe çökene dek bekletilir. Çemen kâsede dibi çökerken bu arada sarımsak dişlere ayrılıp, kabukları soyulur. Soyulmuş sarımsak dişleri iki çay kaşığı tuz ile dövülerek ezilir. Çemenin suyu süzülür. Aynı kâseye kimyon, karabiber ve ezilmiş sarımsak ilave edilip karıştırılır. Kırmızı biber avuç içinde ufalanarak karışıma azar azar ilave edilir ve gerektiğinde su da ilave edilerek iyice kırmızılaşınca kadar karıştırılır. Karışım kırmızılaşınca, ne katı ne de cıvık görünümü kazanınca daha önce hazırlanmış olan pastırmanın üzerine bol miktarda sürülür. Çemen yenmek için tüketilecek ise bir gün bekletilip ya sade veya içine pastırma dilimleri ilave edilerek servis edilir.

Not: Kayserililer pastırmayı genellikle doğa bitkileri ile beslenmiş sığır etinden yapmayı tercih ederler.

[ML® Ev Usulü Çemen için tıklayın](#)