



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİYARBAKIR PASTIRMASI

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 kg yağlı koyun kıyması
2 kg dana kıyması
1 baş sarımsak
2 yemek kaşığı karabiber
4-5 yemek kaşığı tuz
3 yemek kaşığı pul biber veya toz biber
2 paket 5 türlü baharat (karabiber, kimyon, tarçın, kişniş ve yenibahar)
5-6 adet şırdan

Etlere baharatlar, tuz ve dövülmüş sarımsak katılarak iyice yoğrulur.
Buzdolabında dinlendirilir.
Şırdanlar yıkanıp (içi ve dışı bıçakla kazınır) iri tuzla ovularak yıkanır.
Tuzlanıp bir bezle iyice kurutulur.
Dinlenen et tekrar yoğrularak eşit miktarda şırdanlara doldurulur.
Ağız kısmının dışında var olan kısımlar dikilir.
Elle basılarak yassılaştırılır.
Doldurulan ağız kısmından temiz bir tahta çubuk (kalem gibi) geçirilerek çevrilir ve ağız büzülür.
Hazırlanan şırdanlar temiz bir bez arasına konularak üzerine ağırlık bırakılır (Nemini çekmesini ve düzelmesi sağlanır.)
Pastirmalar tahta çubuklardan ipe dizilir.
Serin ve havadar bir yerde (güneş görmeyen) muhafaza edilir.

Not: Eski Diyarbakır evlerinde sivink (sundurma) altında korunurmuş.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.09.2023