



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET KURUTMALARI (GÜMÜŞHANE)

<https://karadeniz.gov.tr>

Kışın tüketilmek için koyun, dana vb. hayvanların etinden kavurma yapıldığı gibi, günümüzden 20 yıl önce çok yaygın olarak yapılmakta olan ancak şimdi yaygınlığını genelde yitirmiş olan et kurutma tekniği ile kışa hazırlık yapılırdı. Hayvanların kuyruk ve iç yağları eritilerek kışın yemeklere konmak için saklanırdı. Kış hazırlığı için kesilen etlerin bir kısmı tuzla sıvazlanır önceleri taşların üzerine koyularak sonraları ise çatı atlarında çengellere asılarak kurutulur sepetlere konurdu. Kurutulan bu etlere "küzüm eti" denir.

© lezzetler.com tarif no:154386 • adı:Et Kurutmaları (Gümüşhane) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:29.03.2025 - 08:49