



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ET KURUTMASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Buzdolabının olmadığı zamanlarda genellikle ihtiyaç fazlası et (bilhassa kurban bayramlarında) kurutularak saklanırdı. Kurutulacak et, kaburga kemikli etlerden seçilir (et kemikten sıyrılmadan tabi haliyle), el büyüklüğünden parçalanır.Parçaların ortası urgan geçecek büyüklükte bıçağın ucu ile delinir. Etin yüzeyinin tamamı bol tuzlanır ve urgana dizilir. Urgan kilerin tavanına iki ucundan gergince bağlanır. Eterin birbirine değmemesi ve havalanması için araları 10- 15 santimetre açılır ve kurumaya bırakılır. Kurutulmuş et tüketileceği zaman urgandan alınır suyun içinde bekletilerek yumuşatılır, sonra tuzdan arındırmak için iyice yıkanır ve yapılacak yemek için kullanılır.