



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET ÜRÜNLERİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Kilerde kış ayları için saklanan et ürünleri önemli bir yer tutar. Bir zamanlar bazı yörelerde hasat ya da bağ bozumu zamanı bir kurban kesilir, kış için kavurma hazırlanır küplere basılır, kış boyu et gerektiğinde bu kavurma kullanılırdı. Benzer şekilde daha küçük bıçak kıyması kesilen et ile kuru kıyma da hazırlanırdı. Kuru kıyma, topaç gibi topaklar halinde veya küpe basılarak saklanabilirdi. Bu gelenek giderek yok olmuş, ancak bazı yörelerde kırsalda uygulanan bir yöntem olarak kalmıştır.

Kavurma: Kavurma, teknik olarak kuşbaşı kesilen etin kendi yağında kavrulması ve bu yağ içinde saklanması ile yapılır. Günümüzdeki daha çok iri bir silindir gibi şekil verilerek satışa sunulmaktadır. Kavurma, yemeklere katılabildiği gibi sığır dilimlenerek de yenilebilir.

Pastırma: Pastırma, çiğ etin tuzlanarak ağırlık altında kanının akıtılması, sonra çemenli veya çemensiz olarak kurutulması ile yapılır. Et, genelde büyük baş hayvan etidir. Et önce çemensiz olarak bir süre kurutulur, çemen koruyucu ve lezzet verici olarak etin etrafına sıvanır ve kurutulmuş ek bu şekilde asılarak saklanır. Pastırmanın çemen sürülmeden saklandığı da olur, bu durumda çemenli pastırmaya göre daha kuru bir dokusu olur. Çemen karışımı, tuz, sarımsak, kırmızı toz biber ve çemen otu başta olmak üzere çeşitli baharatların karışımından oluşur.

Sucuk: Sucuk, çiğ etin kıyılarak, tuz ve çeşitli baharatlar ile harmanlanarak bağırsak içine doldurularak kurutulmasıyla yapılır. Etin doldurulacağı bağırsak şişirilerek kurutulmuş şekilde piyasada satılır. Sucuk karışımı doldurulacağı zaman ıslatılarak yumuşatılır. Et olarak büyük baş veya küçük baş hayvan eti kullanılabilir de, esas olarak sığır eti kullanılır. Manda sucuğu özellikle lezzetlidir. Sucuk baharatı yöreye göre değişebilir, acılı acısız olarak yapılabilir. Sucuğun iki ucu birbirine bağlanarak yuvarlak kangal şeklinde form verilir, ancak mangal için kısa parmak sucuk olarak da yapılır. Bağırsak içine değil, bez kese içine basılarak yapılan Tokat bez sucuğu yöresel bir lezzettir. Geleneksel sucuk fermente bir ürün olsa da, endüstriyel olarak üretildiğinde ısı işlem uygulaması yapılmaktadır.

