



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİN PASTIRMA HALİNİ ALMASI

<https://www.sultanel.com>

Etin pastırma halini alması için belirli işlemlerden geçmesi gerekir. Söz konusu bu işlemler için yaklaşık olarak bir ay gibi bir zaman dilimi gereklidir. İlk olarak hayvanın kesiminin ardından et yaklaşık olarak dört ila sekiz saat arasında dinlendirilmektedir. Dinlenmiş olan et, uygun şekillerde parçalara bölündükten sonra üstü bıçakla kesilerek bir yüzü tuzlanıyor ve üst üste dizilerek bir gün kadar dinlendiriliyor. Aynı işlem diğer yüze de uygulandıktan sonra açık havada üç ila on gün arasında kurutulmaya bırakılıyor. Akabinde yapılan özel işlemlerin ardından tekrar kurumak üzere gölgede ve birbirlerine değmeyecek şekilde üç ila altı gün bekletiliyor. Öncelikle güneşte kurutulan, ardından da gölgede kurutulmaya bırakılan etlere daha sonra çemenleme işlemi yapılıyor. Bu işlem sıcak havada 10-24 saat arası; soğuk havada ise 1-2 gün kadar sürüyor. Daha sonra çemenden çıkarılarak fazlalıkları alınan ve çemende kurutulan etler, bu son işlemin ardından da yemeğe hazır hale geliyor.