



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME ET YAPIMINDA DİKKAT EDİLECEKLER

<https://www.sultanet.com>

Etler fümelenmeden önce hazır hale getirilmesi oldukça önemlidir. Eti bozabilecek bakteriler yok edilmelidir. Bunun için tuzlu su ile ovulmalı ve bekletilmelidir. Etlerin bekletileceği yer hafif rüzgarlı olması tercih sebebidir. Hafif rüzgarlı bir yer olmadığı durumlarda gölge ve serin bir ortamda etlerin bekletilmesi için uygun olmaktadır. Sultan et ve Gıda olarak her aşamasını takip ettiğimiz füme et ürünleri seçili dana etlerinin sinirlerinden ve fazla yağlarından arındırılmış olarak ürettiğimiz bir gıda ürünüdür. Özel olarak el değmeden dilimlenerek paketlenmiş ürünümüzü bir tıkla sipariş edebilirsiniz. Besin değeri oldukça yüksek olan füme et ürününü özellikle sabah kahvaltılarında tüketebilirsiniz.

Protein bakımından yüksek olan Sultan dilimli füme et ürünümüz sabah kahvaltılarında tüketildiği takdirde gün boyu tok tutucu özelliğe sahiptir. Sabah kahvaltılarında doğal olarak fermente edilmiş füme et ürünümüz sayesinde kas ve sinir sisteminiz kuvvetli olacak ve konsantrasyon kaybından dolayı oluşabilecek iş hatalarına engel olacaktır. Füme et sadece kahvaltı menülerinde değil hamburger, tost, börek ve farklı mezelerle birlikte gayet uyum sağlamaktadır.