



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FÜME ET

<https://www.sultanel.com>

Çiğ etin daha uzun süreli olabilmesi için kullanılan bir yöntemdir fümeleme işlemi. Bu işlem balık ve et gibi gıdaların duman ile tütsülenmesi durumudur. Tütsü dumanında bekletilen etler bozulmadan daha uzun süre dayanabilmektedir. Bu yöntem yüzyıllar öncesinden kalma bir yöntemdir. O dönemlerde buzdolabı veya dondurucu gibi ev araç gereçleri olmadığı için artmış olan etlerin ateş dumanı ile tütsülenmesi yöntemidir. Bu yöntem sayesinde etin uzun süre dayanıklı hale gelmesi sağlanmaktaydı. Farklı iklim koşullarına dayanıklı hale getirilmeye çalışılan füme et, zaman içerisinde farklı ev aletlerinin ortaya çıkmasıyla eskisi kadar yaygın olmasa da kendine has lezzetinden ve doğal yöntemlerle yapılıyor olmasından dolayı tüketiciler tarafından yoğun talep gören bir gıda ürünü olmuştur. Tütsü yapımında kullanılan farklı ağaçların odunları yakıldığı zaman dumanlarıyla kendi aromalarından da koku ve lezzet vermektedir.