



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBON

Genellikle uzun süre saklanmak için hazırlanmış dana etine denir. Jambon bütün ya da dilim olarak, soğuk, pişmiş ya da çiğ yani salamura ya da kuru tuzla tuzlama olarak, kurutulmuş yada füme edilmiş olarak satılır. İyi pişmiş bir jambonun her yanı açık pembe, dolgun, derisinin altı ince bir yağ tabakasıyla kaplı olmalıdır. Dananın iyi parçası olan jambon, Romalılardan beri taze, haşlanmış, ızgara gibi çeşitli şekillerde hâlâ Avrupa'da kullanılmaktadır. Ülkemizde tavuk, hindi gibi hayvanlardan jambona benzer şekilde yapılarak piyasaya sürülmüş olan çeşitleri vardır.

© lezzetler.com tarif no:98758 • adı:Jambon • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.04.2025 - 12:33