KARABAŞ (AKSARAY)

Koyun İşkembesi

Koyun işkembesinin içi ve dışı iyice yıkanarak temizlenir. Suyu süzdürüldükten sonra kurulamak için bir tülbent ile her tarafına bastırılarak suyu alınır.
Kış için saklanacak etler enli, tüm parçalar halinden dilimlenir, daha sonra yüksekte duran, sadece bu işlem için yerleştirilmiş olan özel taşın üzerine dizilir. Bu işlem sırasında etlerin arasına tuz serpilir.
Etlerin üstüne bir örtü ve taş ağırlık konur. Her sabah etlerin suyunun akıp akmadığı kontrol edilir; su akmışsa tülbentle silinir ve üstüne daha fazla ağırlık konur.
Etler suyunu verip topak hale gelince önceden her tarafı tuzlanan işkembenin içine doldurulur, ağzı bağlanır ve üstüne yeniden ağırlık konarak bir süre daha korunaklı, serin bir yerde bekletilir.
Etler kuruyunca işkembe kesesi havadar, serin bir yere asılır.

© lezzetler.com tarif no:153887 • adı:Karabaş (Aksaray) • gönderen:ebenden12 • indirme tarihi:07.05.2024 - 17:35