



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ PASTIRMASI

Kayseri Ticaret Odası

Kayseri Pastırmasına Ayırt Edici Özelliği Sağlayan Etmenler: Pastırma; sığır etinin belirli işlemlerden geçirildikten sonra çemen ile kaplanmasıyla oluşan yiyecektir. Özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilmelidir.

Kurutma işlemi özelliği; başka yerlerde olmayan Kayseri'ye has gündüzleri sıcak, geceleri, serin esen rüzgar pastırmanın uygun şekilde kurumasını sağlar. Bu rüzgar tek yönden değil yıl boyunca her yönden esen rüzgardır. Bu rüzgarın yöresel bir adı yoktur.

Renk Alma Özelliği: Kayseri'deki yer altı sularında belirli oranda bulunan nitrat maddesi sayesinde pastırma kendine has kırmızı rengi doğal olarak sağlamaktadır. Pastırma etleri bu suda tuzlama aşamasından sonra bolca yıkanır. Bu yıkama su dolu kaplara batırmak ve çalkalamak suretiyle yapılır. Kayseri Pastırması'nın Üretim Tekniği: Pastırmalık sığır etleri bu iş için özel olarak eğitilmiş pastırma ustaları tarafından karkas etlerden dikkatli şekilde sökülür. Sökülen pastırmalık etler, ustalar tarafından düzeltildikten sonra tuzlanır.

Tuz olarak iri taneli kaya tuzları kullanılır. Tuzlanan etler 1 gün bekletilir ve sonra bol suda yıkanır. Yıkanan etler açık havada, hava şartlarına göre 3-5 gün kurutulur. Buna birinci kurutma denir. Akşamdan sonra kurutma yerlerinden alınan etler, üst üste konularak denklenmeye alınır. Denklenmede iyice sıkıştırılan etler 5-6 saat kadar kalır. Denklenmeden çıkarılan etler, ikinci defa kurutulmak üzere açık havaya çıkarılır. İkinci kurutma hava şartlarına göre 2-4 gün sürer.

Daha sonra pastırmalık etlerin kenarları traşlanarak üzerlerine çemen tabakası sürülür. Çemen tabakasının kalınlığı pastırmanın üzerinde 5 milimetreyi geçmemelidir.

Bu işlemin ardından pastırmalar üçüncü defa kurutulmak üzere açık havaya çıkarılır. Üçüncü ve son kurutma 1-2 gün sürer.

100 kg. taze çemen tabakasının bileşimi; 25 kg. buy otu, 20 kg. sarımsak, 7 kg. kırmızı biber alabildiği kadar su şeklindedir.

Denetimi: Üretimin ve yukarıda belirtilen özellikteki pastırmaların üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Belediyeden, Tarım İl Müdürlüğü'nden, İl Sağlık Müdürlüğü'nden ve Ticaret Odasından oluşturulacak bir Komisyon tarafından yapılabilir.

