



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ PASTIRMASI

THY Skylife

Orta Asya'dan batıya doğru yola çıkan Türk atlıları eyer ceplerine koydukları etleri baldırlarıyla sıkıştırarak pastırmaya benzer bir yiyecek elde ederlermiş. Bu tarihsel yolculuk boyunca Oğuzlar'la birlikte göç eden pastırma, Anadolu'nun ortasındaki Kayseri'yi kendine yurt edinmiş; sonra da ünü dört bir yana yayılmış. Nitekim, Evliya Çelebi 17. yüzyılda yazdığı Seyahatname'sinde Kayseri'nin baharatlı sığır pastırmasından övgüyle söz eder. Kayseri pastırması bugün de Anadolu'da yapılan pastırmalar içinde en iyisi olarak ününü koruyor. İyi pastırma tadına doyum olmaz bir lezzettir. Türk sofralarının hâlâ gözde yiyeceklerinden olan pastırmanın imalinde küçükbaş hayvanlar da kullanılmakla birlikte, makbul olanı sığır etinden yapıyor.

Doğudan, özellikle Kars çevresinden gelen sığırlar Kayseri il merkezinin kuzey batısında bir bölgede yerleşmiş olan fabrikalarda kesilerek işlemlere başlanıyor. Orta büyüklükte bir sığırdan 19, büyük bir sığırdan 26 çeşit pastırma elde ediliyor. Kuşgömü ve sırttan yapılan ekstra kaliteli, bohça, kenar, şekerpare, but dilmesi, mehle, omuz, kürekte yapılanı birinci sınıf, bacak, döş, etek, kavram, meme, kelle, dil gibi bölümlerden yapılanlara ikinci sınıf pastırma olarak kabul ediliyor.

Kayseri'de üretilen tonlarca pastırma Türkiye'nin dört bir yanına dağılıyor. Hemen tamamı yurt içinde tüketiliyor. İstanbul ve Adana en çok pastırma tüketen iller olarak biliniyor. Et, pastırma oluncaya kadar yaklaşık bir ay boyunca çeşitli işlemlerden geçiriliyor. Kesimden sonra, havanın sıcaklığına göre 4-8 saat dinlendirilen et, daha sonra pastırma yapımına uygun biçimde kesilip düzeltiliyor.

Üstü bıçaklarla yarıp bir yanı tuzlandıktan sonra ise üst üste istif ediliyor. Bu halde yaklaşık bir gün dinlendirilen etlerin diğer yanları da tuzlanıyor ve yine aynı süre bekletiliyor. Daha sonra açık havada sıcaklığa bağlı olarak üç günle on gün arasında değişen bir sürede kurumaya bırakılıyor. Ancak etleri kurumaya bırakmadan önce bol suyla yıkayıp fazla tuzlarını da almak gerekiyor. Bazı özel işlemlerin ardından tekrar kurumak üzere, ama bu kez gölgede ve birbirlerine değmeyecek şekilde üç-altı gün bekletilen etlere daha sonra çemenleme işlemi yapılıyor. Sıcak havada 10-24 saat, soğuk havada 1-2 gün çemende yatırılan etlerin, bu süre sonunda çemenden çıkarılarak fazlalıkları alınıyor ve çemenli kuruma işlemi başlıyor. Çemenlenmiş olarak bir süre daha bekletilen et pastırma olarak yenmeye hazır hale geliyor. Çemen pastırmaya asıl lezzetini veren katkı malzemesi. Ama lezzet vermenin dışında eti dış etkilere karşı korumak, etin gereğinden fazla kurumasını önlemek, havayla ilişkisini keserek kokmasını ve bozulmasını engellemek, etin içindeki yağların oksitlenerek pastırmayı acılaştırmasını önlemek gibi çok yönlü işlevleri de var.

Çemen maydanozgillerden buy otunun tohumunun ezilmesi ve içine sarımsak, kırmızı biber, az miktarda su eklenmesiyle oluşan bir karışım. Şarküterilerde tek başına da satılan ve ekmeğin üzerine sürülüp yenildiğinde iştah açan çemen, oldukça lezzetli bir yiyecek. Pastırmanın rengi, kırmızıya daha yakınsa bu taze olduğuna işarettir. Kahverengiye yakınsa, yapıldıktan sonra bekletilmiş ve biraz sertleşmiştir. İyi etten yapılmışsa ikisi de lezzetlidir, fakat hangisinin daha lezzetli olduğuna karar verecek olan sizin damak zevkinizdir.

Pastırma konusunda usta olanlar, salam gibi makinede dilimlenmesini doğru bulmazlar. Onlara göre pastırma keskin bir et bıçağı ya da satırla elde dilimlenmelidir. Pastırma meraklıları daha önceden makinede dilimlenip bir kenara istif edilmiş pastırma dilimlerine ise kendileri yüz vermedikleri gibi başkalarına da asla tavsiye etmezler. Pastırmayı tazecik çıtır çıtır bir ekmeğin içine yerleştirip ya da közde mangalda pişirerek, yağda cızırdatıp üstüne yumurta kırarak yiyebilirsiniz. Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden pastırmalı kurufasulye de ağızlara layık bir yemektir.



© lezzetler.com tarif no:35521 • adı:KAYSERİ PASTIRMASI • gönderen:Cankat • indirme tarihi:02.04.2025 - 20:12