



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ET (AKSARAY)

Etin antrikot bölümü
Kaburga eti
Etsiz kemik
Kaya tuzu

Etler 0,5-1 cm kalınlığında, uzun dilimler şeklinde kesilir, kaburga etleri ve kemikleri ile birlikte tepsinin içinde arkalı önlü tuzlanır.

Kurumaları için etler ağaç dallarına veya iplere serilir, kemikleri iplere bağlanıp asılır. Parçalar gündüz güneş altında bekletilir, olunca korunaklı, serin bir yere alınır. Hava ısı ve rüzgârın etkisi ile etler yaklaşık olarak 4-5 gün içinde kuruyacaktır.

Kemikler ve kaburga eti daha uzun sürede kurur.

Daha sonra etler bez torbaların içine konur, ağzı kapatıldıktan sonra serin ve gölge bir yere asılır. Aksarayın çeşitli köylerinde et kurutma işlemi unutulmamış ve hala uygulanmaktadır.
