



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMA (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Öncelikle bunun adı pastırma değil bastırmadır. Bastırma başka yerlerde yapılamaz. Yapılsa da Kayseri bastırmasının yerini tutamaz. Hatta bastırma Kayseri şehrinin [Atpazarı](#) semtinde yapılabilir. Çünkü burada bastırma yazında esen yel başka yerde yoktur. Adını bastırmadan alan ve kısa süren [bastırma yazı](#)nda esen rüzgâr, tozdan arınmış berrak bir rüzgârdır. Bu rüzgârda et tam kıvamında olur. Bastırmanın yapılmasında en önemli etkenlerden birisi de 4-5 metre derinlikteki kuyulardan çıkarılan acı sudur. Kayseri'nin kaya tuzu ile tuzlana ve acı suyu ile yıkanan bastırmaları şehrin diğer bölgelerinde dahi bu güzellikte yapılamaz. Sofralarda aranan ve sevilen, lezzetli bir gıda maddesidir. Bastırma yapımında büyükbaş hayvanlar yeğlenir. Kesimden sonra etler tuzlanır. Tuzdan çıkarılan etler bol suda yıkanır ve çengellere asılır. Birbirine değmeyecek şekilde 10-15 gün kurumaya bırakılır. Etler halimsi bir renk aldığındaki indirilerek bir gün cenderede bekletilir. Ertesi gün çemene yatırılır. Çemenlenen pastırma kurutulur ve piyasaya sevk edilir.