



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI KAYSERİ PASTIRMASI

750 gram yağsız pastırmalık dana eti

Kaya tuzu

Çemen için:

15 gram sarımsak

1 su bardağı ılık su

50 gram un

15 gram mısır unu

25 gram kırmızı biber

25 gram çemen tozu

1 tatlı kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

Etinizin her yerini güzelce tuzla kaplayın.

Çukur bir tepsinin ortasına bir kesme tahtası yerleştirin.

Tahtanın üzerine etinizi yerleştirin.

Tepsinizi bir tarafının yüksekte kalması için altına bir nesne yerleştirerek müsait bir yere koyun.

Etin üzerine ağır bir taş ya da içi su dolu cam kavanoz yerleştirin.

Eti bu şekilde 2 hafta bekletin. Bu esnada bütün kanı ve suyu akacaktır.

Tepsidede biriken suyu her gün döküp temizleyin.

Etiniz 2 haftanın sonunda iyice katılaştığında ağırlığı üzerinden alın.

Eti akan suyun altında iyice yıkayarak tuzundan arındırın.

Etinizi içi su dolu derin bir kaseye yerleştirip 1 gece bekletin.

Suyu gece boyunca 4-5 kez değiştirin.

Etin ucuna iğne ve iplikle bir ilmek açın.

Bu ilmeği kullanarak etinizi güneş görmeyen ama havadar bir yere asın.

Etinizi burada 2 gün bekletin.

Etinizi astıktan hemen sonra çemeni hazırlayın.

Bunun için sarımsakları dövüp su hariç diğer çemen malzemeleriyle karıştırın.

Ardından azar azar su ekleyerek macun kıvamı elde edin.

Çemeni de ağzını streç filmle iyice kapatarak buzdolabında iki gün dinlendirin.

Askıdan aldığınız eti elinizi sıvı yağa batırarak çemene iyice bulayın. Etin üzerinde hiç boşluk kalmaması gerekiyor.

Çemene buladığınız pastırmayı yeniden askıya alın.

5-6 gün daha kuruttuktan sonra çok ince dilimlediğiniz pastırmanızı afiyetle tüketebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:146442 • adı:Ev Yapımı Kayseri Pastırması • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:31.03.2025 - 22:23