



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMA (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

1.5 kg dana eti (sırt kısmından)
230 gr çemen tozu
100 gr sarımsak
230 gr kırmızı toz biber
30 gr kimyon
25 gr baharat karışımı
30 gr tuz
su

Tüm etin üzerine bıçakla 5 cm²lik delikler açın.

Açılan delikleri tuz ile doldurun,

Eti 7 gün boyunca kanlı suyu salıp tuzu eminceye kadar bekletin.

7 günün sonunda eti iyice yıkayıp kurulayın ve üzerine ağırlık yerleştirip bir bezle üzerini örtün.

Etin üzerine serdiğiniz bezi günde 2 defa değiştirin.

Bu işleme, et tüm suyunu kaybedene kadar 3 gün boyunca devam edin.

Eti mutfak ipi ile kenarından bağlayıp uygun bir yere asarak 9-10 gün kurutun.

Çemen için sarımsakları ince kıydıktan sonra kalan malzeme ve su ile kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

Hazırladığınız çemeni kuruyan etin üzerine yedirerek sürün.

Tekrar ipe bağlayarak bir hafta boyunca soğuk bir yerde bekletin.

İnce ince doğrayıp servis edin.

