



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMA

THY Skylife

Siğır, manda gibi büyük baş hayvanların pastırmaya elverişli etleri tuzlanıyor, yıkanıp baskılanıyor, sonra da çemenleniyor.

Etin tuzlanarak kurutulması, insanlığın ilk dönemlerinden kalan et saklama tekniklerinden biridir ve bugün dünyanın tüm mutfak kültürlerinde rastlanabilir. Ülkemizde de var olan bu teknik, diğerlerinden farklı uygulamaya tabi tutulmuş; kurumaya yüz tutmuş etin çemenle kaplanmasıyla efsanevi bir lezzet olan pastırma üretilmiştir. Kasım ayının başlarına denk düşen pastırma yazı, geleneksel pastırmanın üretildiği en yoğun zamandır.

Sultanlara layık pastırma Kayseri'de imal edilmiştir. Yeniçeri avcılarının Istranca Dağları'nda avladığı geyik ve karaca etlerinden de pastırma yapılmış eskiden. Bu pastırmalar havası latif (yani hoş) olan Boğaz'daki Yeniköy'ün çimenliklerinde terbiye edilir ve padişahın sofrasına sunulmuş. Evliya Çelebi'nin kaydettiği ve üretimleri hakkında bilgi verdiği pastırmalar arasında bugün bildiğimiz çemenle kaplanmış pastırmaya en yakın olanı bu geyik pastırmalarıdır.

Ahalinin ihtiyacı olan pastırma yapımı için İstanbul'a çok sayıda siğır getirilmiştir. Yine Evliya Çelebi'nin kaydettiğine göre Çoğunlukla Eflak ve Boğdan Hristiyanlarından seçilen siğır cepleri, her yıl pastırma zamanında yani kasım günlerinde Terkos Gölü civarından ve Istranca Dağları'ndan üç yüz bin siğır getirirler, kırk gün boyunca Yedikule dışında kurulan siğır pazarında bu hayvanları satarlardı. Kesilen siğırların etleri ağırlıklı pastırmacılara, bir kısmı sayıları pek de kalabalık olmayan sucukçulara, bir kısmı da siğır kasaplarına satılırdı.

Muhteşem bir "et" ürünü olan pastırma dilediğiniz şekilde tüketebileceğiniz bir lezzet. Kahvaltıda tüketilebilir, fasulyenin içinde eklenebilir, pidesi yapılabilir.