



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Pastırma üretiminde şu sıra izlenir:

1. Pastırmalık etin hazırlanması

Etin tuzlanması

Yıkama

Kurutma

1.Baskılama (soğuk denkleme)

Kurutma

2. Baskılama (terli denkleme)

Boyunduruk (boyunduruk adı verilen yerlerde 3-15 gün bekletilir. Bu dönemde pastırma olgunlaşarak gerçek özelliğini kazanır ve çemenlemeye hazır hale gelir).

2. Çemen hamurunun hazırlanması :

Çemen unu (buy otu tohumlarının unundan elde edilmektedir.)

Sarımsak

Kırmızı biber

Su

3. Çemenleme:

Pastırmanın kendine özgü tat, aroma ve renk kazanmasını sağlamak amacıyla yapılan bir tür soslama işlemidir.

4.Çemenli pastırmanın kurutulması ve paketleme.



Fotoğraf "Hüsnü Zan" tarafından gönderildi. 07.11.2017