



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMA YAPIMI

Sırt bölümünün sinirsiz ve mümkün olduğu kadar az yağlı ya da yağsız yerinden kesilen en az 1 kiloluk bir et parçası

Toz durumuna getirilmiş çemen tohumu

Yeteri kadar tuz

Sarımsak

Kırmızı biber

Et parçası, ya da parçaları önce bolca tuzlanır. Özel biçimde hazırlanmış tahta kalıplar içinde dövülerek bastırılır. Birkaç gün sonra bastırma kalıplardan alınır, sudan geçirilerek tuzunun bir kısmı giderilir. Sonra hususi olarak hazırlanmış yerde kurutulur. Beri yanda dövülerek un durumuna getirilmiş çemen tohumuyla sarımsak, kırmızı biber ve tuz bir bulamaç durumuna getirilir. Halk arasında çemen diye anılan bu bulamaç dövülerek bastırılmış olan et parçasına iyice sıvanır. Ete sürülen bu bulamaç ete hem hoş bir koku verir, hem de uzun süre bozulmadan saklanmasını, temin eder.

Pastırma daha çok sonbahara doğru yapılır. Tuzlanmış ve çemene bulanmış etler sonbahardaki son sıcaklarda (pastırma yazında) güneşe karşı ve rüzgârlı yerlerde tutulur ve böylece kurutularak olgunlaşır, yani pişer.

Not: Pastırma çok eski bir Türk yiyeceğidir. Savaşçı olan eski Türklerin hayatı at üstünde geçtiğinden, yola çıkarken, savaşa giderken, yanlarına sığır eti alırlardı. Deri bir kılıf içinde, bazen de açıkta atın eyerine bağlanan, bacakların arasına sıkıştırılan bu tuzlu et, yol boyunca basıla basıla "bastırma" durumuna gelir, binici de bu bastırmayı yiyerek karnını doyururdu. Eskiden "bastırma" diye anılan bu yiyecek, zamanla "pastırma" diye anılmaya başlanmıştır. Etten kurutularak tuz, kırmızı biber, sarımsak ve çemenle bastırılarak yapılan bu yiyeceğin benzerlerine Avrupada da rastlamak mümkündür. Ancak Avrupalıların yaptıkları pastırmaların baharatı başka türlü olduğu gibi bu kurutulmuş etlerin üstüne çemen de sürülmez. Pastırma deve, sığır, hattâ davar etinden yapılır.



Fotoğraf "Cankat" tarafından gönderildi. 04.02.2015