



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE PASTIRMA

Et (miktar isteğe bağlı)

Hazır çemen (baharatçıdan çemen alınır. Pastırma için denirse ona göre verilir)

Kaya tuzu

Etin kaba et olması gerekli sınırı alınmış olacak.

Büyük parçalar halinde doğranır.

Sonra bir tepside üzerinin tamamı tuzla kaplanır, 3 gün süreyle bekletilir.

Sonunda tuzları sıyırılır ve et kararmıştır.

Etin üzerine ağırlık konularak 2 gün daha bekletilir.

Bu arada çemen yoęurulur ve o da 2 gün bekletilir.

Eti tuzdan arındırmak için yıkamak gereklidir yıkadıktan sonra suyunun iyice süzülmesi sağlanır ve çemen ile bir güzel etrafı kaplanır.

Tepside buzdolabında 3 gün bekletilir.

Bu süre sonunda çıkarıp serin bir yerde asarak kurutulması sağlanır.

Kuruyunca tüketilir.

