



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMA YAPIMINDA HANGİ BÖLGE TERCİH EDİLMELİ?

<https://www.sultenet.com>

Pastırma yapımında hangi hayvanın seçileceğinin önemli olduğu kadar, hayvanın neresinin tercih edileceği de önemlidir. Bu tercih, pastırmanın yalnızca lezzetini değil kalitesini de etkiler. Örneğin; hayvanın kuşgömü ve sırtından imal edilen bir pastırma ekstra kaliteli; bohça, kenar, şekerpare, but dilmesi, mehle, omuz ve kürekten imal edileni ise birinci sınıf pastırma olarak kabul edilir. İkinci sınıf pastırma ise; bacak, döş, etek, kavram, meme, kelle, dil gibi bölümlerden yapılan pastırmalardır.