



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMA YENME USÜLLERİ

Bazıları, pastirmaların üzerlerindeki çok sarımsaklı, biberli, tuzlu, kimyonlu ve baharatlı çemenlerden hoşlanmazlar. Veya sıhhatlerine uygun gelmezse çemenleri pastırmayı doğramadan evvel mümkün olduğu kadar çıkarmak iktiza eder. Bazıları yağlı, orta yağlı ve (kuşgömö) nü tercih ederler. Hakikaten iyi kalite, itinalı ve temiz yapılmış pastırmalara, bilhassa mübarek Ramazan ayında iştiha ve rağbet fazladır.

Yağlı, orta yağlı ve yağsız (kuşgömö) tâbir edilen yerli pastırmalar ve sucuklarımız da dört muhtelif şekilde yenilir.

- 1 Pastırmayı olduğu gibi doğrayıp yemek,
- 2 Doğranmış dilimleri maşada ateşte sade veya sahana tereyağında kızartarak yemek,
- 3 Tereyağında kızartılmış pastırmalara yumurta kırarak yemek,
- 4 Kavrulmuş ve sahana alınmış doğranmış soğan içine ve pastırma dilimleri arasına ceviz kadar tereyağı da katarak yumurtalar kırılırsa çok nefis ve güzel kokulu hazır bir yemek olur.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.06.2022