



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMAYA ÇEMENİN UYGULANMASI

<https://www.sultanet.com>

Pastırmanın en önemli malzemesi etten sonra kuşkusuz ki çemendir. Çemeni hazırlamaya ise eti kurumaya astığınız gün başlamalı ve dinlendirme işlemini mutlaka uygulamalısınız. Verilen tarife göre çemeni hazırladıktan sonra ise 2 gün buzdolabında bekletmelisiniz.

Çemeni iki gün dinlendirdiğiniz takdirde hem kıvamı hem de lezzeti yerine oturacaktır. Bu da pastırmanın daha lezzetli olmasına vesile olacaktır. Bu nedenle çemeni yapar yapmaz etin üzerine sürmemelisiniz.

Çemeni etin üzerine sürerken elinizi kullanmalısınız. Herhangi bir mutfak gereciyle çemen sürme işlemi yaparsanız her yeri eşit olarak çemenlenmeyecektir. Bu da pastırmanın bozulmasına ya da tadının eşit olmamasına yol açacaktır.

Pastırmaya çemen sürerken elinize pudrasız ameliyat eldivenlerinden giyebilirsiniz. Bu çemenin ağır kokusunun elinize geçmesinin önüne geçecektir. Doğrudan el ile çemen sürme işlemi yaparsanız çemenin ağır kokusu ellerinize sinecek ve uzunca bir süre çıkmayacaktır.

Çemen sürmek için giydiğiniz eldiveni de elinizdeyken sık sık ıslatmanız gerekmektedir. Bu çemenin ete yapışmasını kolaylaştıracaktır.

Çemeni etin üzerine iki kat sürmeniz tadının daha lezzetli olmasına yol açacaktır. Bu nedenle hazırladığınız pastırma çemeni ete iki kat sürülmelidir.