



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÖÇ (KAYSERİ)

<https://www.aksam.com.tr>

Özellikle soğuk kış günlerinde tercih edilen pöç, erkek dananın kuyruğundan yapılıyor. Yetişkin bir dananın kuyruğundan iki porsiyon pöç çıkıyor.

Pişirmesi de hazır hale getirilmesi de zahmetli bir yiyecek. Pöçlerin yağ ve sinir kısımları alındıktan ve belirli bölümlerden kesilerek temizlendikten sonra su içerisinde bekletiliyor.

Taş fırının belirli bir sıcaklığa gelmesi beklenir.

Güveç içerisine konan pöçler üzeri kapatılarak fırına sürülüyor. Yaklaşık 15 saat sonra yenmeye hazır hale geliyor.

Not: Araştırmalara göre, pöç; Hititlerden kalma bir lezzet.

