RUMELİ PASTIRMASI (KOYUN ETİNDEN)

Yağlı ve körpe koçu uzunlamasına iki parça edip kanının tamamiyle çıkması ve tuzun içine iyice girebilmesi için etli yerlerini bıçakla yarınız.
Kanı çıkana dek iyice yıkayınız. Sonra bolca tuzlayıp hamur tahtalarının üzerlerine koyup tahta ile üstlerini örtünüz ve taşlarla da bastırınız. 48 saat bu şekilde bekletiniz. Tamamiyle suyu ve kanı süzülsün.
Tuzunu aldıktan sonra rüzgarlı, nem olmayan ve gölge bir yere, birbirine değmeyecek şekilde asınız, üstünü de tülbentle örtünüz.
Yeterince kuruduktan sonra torba ya da çuvallara koyarak saklayınız.

Not: Rumeli pastırmaları, kavurma yerine de geçer. Yemeklerde bu pastırmayı et yerine kullanabilirsiniz. Yahni, nohutlu yahni, fasulye yahnisi; Rumeli pastırması ile pek güzel olur. Yalnız yemeğe koymadan önce pastırmayı 24 saat ılık suda, tuzunun kaybolması için bekletmek gerekir.

© lezzetler.com tarif no:55668 • adı:RUMELİ PASTIRMASI (koyun etinden) • gönderen:kadriye özay • indirme tarihi:01.06.2024 - 05:18