



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ PASTIRMASI

Körpe ve yağlı inek etinin kemiklerini ufak ufak kırınız, eti kemiğiyle birlikte ayırınız. Uzun ve ince parçalara bölüştürünüz. Etleri külbastı gibi, fakat kalın şekilde diliniz. 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 süzölsün. Tuzunu aldıktan sonra rüzgarlı, nem olmayan ve gölge bir yere, birbirine değmeyecek şekilde asınız, üstünü de tölbentle örtünüz. Yeterince kuruduktan sonra torba ya da çuvallara koyarak saklayınız.