



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAM

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Büyük ve küçük baş kasaplık hayvanların gövde etleri ve bunların karışımları kıyılır. Gerekli katkı maddeleri ve baharatlar ilave edilerek hazırlanan salam hamuru bağırsaklara doldurulur. Çeşitlerine uygun tarzda dumanlanıp suda haşlanmasıyla elde edilir. Ham madde olarak öncelikle sığır eti kullanılmasına karşılık, çeşidine göre diğer etler de (tavuk, hindi gibi) salam yapımında kullanılır. Ülkemizde yapılış şekillerine bileşimlerine giren maddelere göre çeşitli isimler altında salam üretilmektedir. Bunlar;

Halk Tipi Salam: Salam hamuruna iri parçalar halinde koyun kuyruk yağı ilave edilmesi en belirgin özelliğidir. Koyun kör barsağına doldurulur. Fıstıklı, zeytinli ve dilli salam isimleri ile satılmaktadır.

İspanyol Salami: Bileşimi halk tipi salama benzemektedir. Koyun kör barsağı yerine sığır kör barsağına doldurulur.

Türk Tipi Macar Salam: Salam hamurunun bileşimine limon ve kara biber girmez. Salam hamurunun doldurulmadan önce bekletilmesi, sığır kalın barsakları veya suni barsaklara doldurulması ve soğuk dumanlama uygulanması belli başlı özellikleridir.

Macar Salami: Et ve yağ oranları halk tipi salamlarda olduğu gibidir. Barsaklara 30 cm² lik parçalar halinde doldurulur.

Kullanıldığı Yerler:
Kahvaltı yiyeceği ve kahvaltı yiyeceklerinde garnitür olarak
Salatalarda
Soğuk ve sıcak ordövrlerde
Çeşitli hamur işlerinde
Çeşitli yemeklerin yapımında
Kanepelerde