



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR FÜME

15 kilo siğir budu
500 gram iri tuz
2,5 gram güherçile (potasyum nitrat)
7,5 gram tozşeker
3 diş sarımsak
5 adet defne yaprağı
3 tane karanfil
2 çorba kaşığı tane karabiber
1 çorba kaşığı ardiç
Kurutulmuş siğir bağırsağı

- 1) 1 adet siğir budunu temizleyip eti kısım kısım ayırarak sinirlerini temizleyiniz. Yalnız, fazla parçalamayınız.
- 2) Tuzu, potasyum nitratı ve şekeri karıştırınız. Büyük bir tepsiye etleri koyup tuzlu karışımı üzerlerine serpiniz.
- 3) Baharat olarak 3 diş sarımsak, 5 adet defne yaprağı, 3 tane karanfil, 2 çorba kaşığı tane karabiber ve 1 çorba kaşığı ardiç ilâve edip, etleri tuzla iyice ovunuz.
- 4) Sonra etleri üst üste tuzuyla birlikte bir ağaç fıçıya, yoksa derin bir tepsiye üst üste dizip üzerlerine fazla olmamak şartıyla bir ağırlık koyunuz. Artı 5-8 arası derecede buzdolabında saklayınız.
- 5) Her sabah alttakileri üstte çıkararak değiştirip etin iriliğine göre 7-12 gün eti tuzda bekletiniz. Etiniz füme yapılmaya hazırdır.
- 6) Etinizin miktarına göre kullanmaya hazır kurutulmuş siğir kalınbağırsağı alınız. (Bağırsak, mezbahada, bazı şarküteri dükkânlarında, sucuk imalâthanelerinde bulunur.)
- 7) Bağırsakları 5 dakika sıcak suda ıslayınız, sonra sudan çıkararak hafif ağız yırtık olan bir tarafından biraz keserek, içindeki suyu tamamen akıtıp kurulayınız ve her bağırsağa 1'er et sokunuz. Etin bittiği yerden bağırsakların ağızını sicimle bağlayıp, bağırsağın üzerinden de eti sicimle sıkıca sarınız ve hepsini aynı şekilde hazırlayıp, sırayla bir tepsiye diziniz.
- 8) Üzerlerine bağırsakları yırtmayacak düzgün bir tahta koyup, tahtanın üzerine bir ağırlık koyarak aynı buzdolabında etleri 2 gün bekletiniz. Sonra bağırsağı yırtmadan sicimlerden etleri teker teker kancaya asıp üstü kapalı açık havada bir yere asarak 2 gün kurutunuz.
- 9) Sonra füme fırınına asarak altını yalnız duman çıkacak şekilde meşe veya gürgen talaşıyla yakıp 24 saat dumanda bırakınız.
- 10) Sonra çıkarıp, üstü kapalı açık havaya asınız ve 4 gün kurutup buzdolabına asınız. İsteddiğiniz zaman kullanınız.

Not: İyi bir siğir füme yapabilmek için, hayvan besi hayvanı olmalı, et taze kesilmeli ve buzluğa girmemelidir. Özellikle but kullanılmalıdır. Küçük parçalar için dana bağırsağı kullanınız. Yoksa, sıkıca sicimle sarıp 1 gün açık havada kurutup 24 saat dumanlayınız ve sonra tekrar 2 gün açık havada kurutunuz.