



EV YAPIMI PASTIRMA

Ev imkanlarında kaliteli pastırma üretmek için pratik ve denenmiş bir tariftir.

S. Gökhun Tanyer

MALZEMELER:

Gerektiği zaman hazırlayınız.

Koyun eti	Sırt bölgesinden bütün olarak ayrılmış, zarından ayrılmış, kol kalınlığında ve uzun tek parça. En yumuşak pastırma için 'kuş gömü' olarak adlandırılan kısım tercih edilebilir, ancak şart değil.
Baharatlar	Tuz 1 kg. veya 4 su bardağı Çemen tozu 1 su bardağı Kimyon Karabiber – çekilmiş Sarımsak tozu (istendiği takdirde ilave etmek için)
Sarımsak	1 kg. taze sarımsak, ayıklanarak dövülmesi ve yapışkan bir havur elde edilir. El ile sıkılarak elde edilen sarımsak ezmesi de iş görür.
Keten ip	Temiz, pastırmayı taşıyacak kadar sağlamlıkta, 1 metre yeterli.

ÖZET TARİF:

Pastırma yapımı aşağıda özetlenen dört aşamadan oluşmaktadır.

AŞAMA	SÜRE (GÜN)		
1	3 – 4	Etin tuz ile ilk suyunun alınması	Etin bozulmaması için özen gösterilmelidir. Bu yüzden, bu kritik aşama buzdolabında geçirilmektedir.
2	3 – 4	Etin sarımsakla kurutulması	Etin kalan suyunun azaltılması. Büyük ölçüde steril hale getirilmiş etin, açık havaya ilk çıkarılarak sarımsak mavucu ile kurutulduğu aşamadır.
3	3 – 4	Etin daha da kurumaması ve baharatlanması için son hazırlık aşaması.	Yenmeye büyük ölçüde hazır olan etin, baharatlarla terbiyesinin devam ettiği ve kurumanın yavaşlatıldığı aşamadır.
4	2 hafta	Yenilecek dilimlerin kesilmesi ve hemen sonrasında etin tekrar koruma altına alınması.	Etin bir ucundan kesilerek yenecek kısmın ayrılması ve sonrasında kesik kısmın kalan çemen macunu ile kapatılarak tekrar asılması. Etin daha uzun sürelerde dayanması için dilimlenerek derin dondurucuya atılması mümkündür. Ancak, paketi içi de dahil, hava almayacak şekilde paketlenmelidir.

ÇEMEN MACUNUNUN HAZIRLANMASI:

Çemen macunu nedir?

Çemen toz halinde aktarlarda rahatlıkla bulunan bir baharattır. Sarımsak, salça ve diğer baharatlar gibi malzemelerin katılmasıyla hazırlanan macun da sıklıkla çemen olarak adlandırılmaktadır. Bir çok farklı çemen tarifi bulunmaktadır. Her birisi bir farklılığı ile daha başka lezzetler kattığı için, tek bir tarif ile sınırlı kalınılmasını, her sefer biraz fark yaratıp sonucunu deneyerek değerlendirmenizi öneririm.

Çemen macunu ve tarifi kolay mıdır?

Çemen macunu (çemen) çok kısa sürede kolayca yapılabilir. Tarifin miktarı doğrudan çemen tozu miktarına bağlı olduğundan, çemen tozu miktarını değiştirerek, çemen macunu miktarını ayarlayabilirsiniz.

Çemen macunu nasıl yapılır?

Öncelikle, bir çay bardağı çemen tozunu orta büyüklükte bir kaseye dökünüz. Çemene iki çorba kaşığı kimyon ilave ediniz. Kabaca baharatlara eşit miktardaki ezilmiş sarımsağı (sarımsak macununu) ekleyerek karıştırınız. Karışıma kendi zevkinize göre kırmızı biber, çekilmiş karabiber ekleyebilirsiniz. Kuru karışımı domates salçası ile sulandırınız. Her ilaveniz sonrası çemen macununuza iyice karıştırınız. Acı seviyor iseniz, biraz biber salçası ve kırmızı pul biber de ekleyebilirsiniz. Baldan daha koyu (yumuşak tereyağı) bir kıvama ulaştığınızda çemen macunu hazırdır. Bu şekilde kahvaltılarda ekmeğe sürerek yiyebilirsiniz.

Çemen macununun pastırma yapımına hazırlanması:

Çemenin et üzerine kolay sürülebilmesi, et üzerinde tutunabilmesi ve ete güçlü bir şekilde yapışabilmesi için yukarıda hazırladığınız çemenin sulandırılması gerekmektedir. Çemeni bal veya biraz daha sulu haline getirmelisiniz. Bunun için hazırda olacak bir bardak suyu yavaş yavaş çemene ilave ederken sürekli karıştırın. Yeterli kıvamı elde ettiğinizde su ilave etmeyi kesin ve bir süre daha karıştırın. Çemenini etinize sürülmeye hazırdır.

GÜNLÜK İŞLEMLER:

Pastırma yapımının detayları aşamalar halinde aşağıda verilmiştir.

AŞAMA 1: ETİN TUZ İLE İLK SUYUNUN ALINMASI

GÜN	
	<ul style="list-style-type: none">Marketten satın aldığınız eti (güvenmiyorsanız) yıkanarak kurutun.Bir tepsi içinde eti bolca tuzla ovun ve üzerine tuzlar tümünden yapışsın. Bu konuda sorun yaşarsanız, tuzu çekerek pudra haline getirerek tekrar tuzla ovun. Özellikle, etin katlanmış ve çukur yerleri başta olmak üzere, hiç bir yüzeyi tuzsuz kalmamalıdır.Etin altına fazladan tuz serilmesi etin suyunun emilerek etin kuru kalması için önemlidir.Etin bulunduğu tepsiyi buzdolabınızın sebzeğin üstündeki en alt sıraya yerleştiriniz. Tepsinin üstünü açık bırakmak zorunda kalırsanız endişelenmeyin, etin üzeri tamamen tuz kaplı ise sorun olmayacaktır. <p>Bazı tariflerde, etin diğer bir tepsi ile üzerine ağırlık da konarak suyunun daha hızlı çıkarılması önerilmektedir. Ancak, buzdolabında iki tepsilik bir yer bulunmaması durumunda asıl tarifi izleyiniz. Ağırlık ile etin hafifçe ezilmesi, bu aşamayı ancak bir gün kısaltacaktır.</p>
1.	<ul style="list-style-type: none">Birinci günün sonunda; etin sulandığı ve attaki tuzun ıslandığını göreceksiniz.Eti üsten tutarak diğer bir tepsiye alınız. Tekrar bolca tuzlayarak kurutunuz. Tüm yüzeyinin tuzlandığına özellikle ilk 2 gün özellikle dikkat ediniz. <p>Bu aşamaya geçmek için 24 saati beklemek zorunda değilsiniz.</p>
2.	<ul style="list-style-type: none">İkinci günün sonunda; etin tekrar sulandığını, ancak birinci güne göre biraz daha az sulandığını göreceksiniz.Eti tuzlayarak bir sonraki güne hazırlama işlemini tekrar ediniz.
3.	<ul style="list-style-type: none">Üçüncü günün sonunda; etin az da olsa tekrar sulandığını, ancak oldukça azaldığını göreceksiniz. Etin hacmine bağlı olarak bu aşamada su miktarı az veya daha fazla olabilir.Özellikle daha iri etlerde, et hala sulanmaya devam ediyor ise, tuzlama işlemini dördüncü güne de taşıyabilirsiniz. Fazladan bir gün beklettiğinizde, ikinci aşamada bir daha uzatmaya ihtiyaç duymayacaksınız.
4.	<p>Üçüncü gün sonunda hala sulanma devam ettiği durumda, işlemin bir gün daha tekrarlanması tercih edilebilir. Bu pastırmayı biraz daha tuzlu yapacaktır.</p>

AŞAMA 2: ETİN SARIMSAK İLE KURUTULMASI

GÜN	
	<ul style="list-style-type: none">Tuz ile suyu alınmış et, bir tepsi içinde tuzlarında arındırılır.Bıçak sırtı / ucu ile etin yüzeyine sürülerek tuzları ayırabileceğiniz gibi, bazıları bu aşamada eti çeşme suyu ile yıkayıp sonra iyice kurulamaktadır. Tercih sizin.<ul style="list-style-type: none">Bıçak sırtı ile tüm tuzlar temizlenemediğinde, yıkamaya göre daha tuzlu pastırma elde edilmektedir.Az tuzlu pastırma için, birinci aşama 3 gün ile sınırlandırılmalı ve sonrasında et yıkanarak tüm tuzdan arındırılmalıdır.Tuzdan arındırılmış ve kurutulmuş et temiz bir tepsiye konur.1 kilogram yaş sarımsak ezilerek / dövülerek sarımsak macunu elde edilir.Etin üstü sarımsak macunu ile kaplanır.Ezilmiş sarımsak tuz kadar kolay yapışmadığından, tepsiye dökülen sarımsaklar bir çok kere etin kat yapmış ve çukur yerleri başta olmak üzere etin üzerine sürülür.Sarımsak ile et tepsi üzerinde yoğrulur.Etin ince ucunda bıçak ile küçük bir delik / kesik açılır.Temiz ip bu deliğe geçirilerek bağlanır.İpin bulunduğu kısım özellikle fazlasıyla sarımsakla kaplanır. Deliğin içi macunla doldurulur.Et güneş görmeyen, serin bir yere asılır.Uygun yerler, depo, garaj, farelerin ulaşamayacağı herhangi loş serin bir yer. <p>Bu bekleme aşamasında et çevreyi sarımsak kokutacağından dolayı, kurutma yerini belirlerken bunu dikkate alınız. Bu aşamanın tamamlanmasına kadar herhangi bir işlem yapılmayacağı için, evden farklı bir yere götürüp orada bekletebilirsiniz. Et serin olmayan nemli koşullar altında bozulabilecektir.</p>
2	<ul style="list-style-type: none">İkinci günün sonunda, bir sonraki aşamada kullanacağınız çemen macununu şimdiden hazırlayarak buzdolabında bir (veya iki) günlük beklemeye alınız. İyi yalıtılmış kapalı kaptaki çemeniniz, buzdolabında en az 2 hafta kıvamını bozmadan bekleyecektir.
1-3	<ul style="list-style-type: none">Üçüncü gün sonunda etin sivri kenarlarının kuruduğunu, etin ilk haline göre göre oldukça küçüldüğünü farkedeceksiniz.Bu gün sonunda etiniz kurumuştur. <p>Birinci aşamada fazladan bir gün harcamadıysanız ve etin kenar köşelerinin tam olarak sertleşmemiş olduğunu düşünüyorsanız, bu ikinci aşamayı bir gün daha uzatabilirsiniz.</p>
4.	<ul style="list-style-type: none">Normal koşullar altında, dördüncü gün eti bekleteceğiniz son gündür. Gerek olmadıkça daha fazla bekletmeyiniz.Sıfır dereceye yakın soğuklukta bekletilen et çok daha geç kuruyacağından, bu koşul altında daha fazla bekleyebilirsiniz.Eti daha da kurutmadan bir sonraki aşamaya geçerek, çemen macunu ile koruma altına almalısınız. Aksi takdirde, pastırmanız sertleşecektir.

AŞAMA 3: ETİN ÇEMEN MACUNU İLE KORUMA ALTINA ALINMASI

GÜN	
	<ul style="list-style-type: none">Etiniz birinci aşamada tuzlanarak (belirli bir ölçüde) steril hale getirilmiş, ikinci aşamada kurutulmuştur. Bu son aşamada, etin baharatlanması, çemen ile koruma altına alınması ve yenmeye hazırlanması gerekmektedir.Kurutulmuş sarımsaklı eti tepsiye alınız.Bıçak sırtını sürerek etin üzerindeki tüm sarımsak vb. kırıntılardan arındırınız.Etin üzerini çemen macunu ile kaplayınız. Özellikle etin iple bağlanan deliği, kat yerleri ve çukurlarını çemen ile kaplayınız.Çıkıntı noktalarına ilave çemen macunu kaplayınız. Çemenin çok ince olmadığına emin olunuz.Eti askıya tekrar alınız.
1.	<ul style="list-style-type: none">Birinci günün sonrasında çemen macununun kuruduğunu ve inceldiğini göreceksiniz.Kuruyan çemenin bazı yerlerde çatladığını, açıldığını ve hatta döküldüğünü göreceksiniz.

	<ul style="list-style-type: none"> • Çemenin kusurlu yerlerini tekrar çemen ile genişçe kaplayınız. Çemenin bu aşamada biraz daha kalınlaşması uygun olacaktır.
2.	<ul style="list-style-type: none"> • Eti kontrol ediniz. Çemende varsa açılan kusurlu bölgeler, sakladığınız çemen ile kapatınız.
3.	<ul style="list-style-type: none"> • Üçüncü gün içerisinde çemende bir kusur bulunmayacaktır. • Eş, dost, akraba vb. haber veriniz. Büyük açılış için plan yapınız.

AŞAMA 4: ETİN YENMESİ VE TEKRAR KORUMA ALTINA ALINMASI

	<ul style="list-style-type: none"> • Etinizi artık büyük bir gururla 'pastırma' olarak adlandırabilirsiniz. • İlk defa yapıyorsanız, çekinmeden fotoğrafını çekerek kayıt altına alabilirsiniz. • Kesme tahtası üzerinde, çok keskin ve uzun iri bir bıçak ile dilimler halinde pastırmanızı kesiniz. • İnce kesilen pastırma ışık geçirdiğinden çok güzel görünür, ayrıca yumuşak olur.
	<ul style="list-style-type: none"> • Etin bir kısmını tükettikten sonra, saklamaya karar verdiğinizde, pastırmanın kesik kısmını çemen macunu ile kaplayınız. Çemenin kesit yerinin üstüne de taşıdığından emin olunuz. • Çemen macununuz etinizi bir sonraki sefere kadar koruyacaktır. • Etiniz serin bir ortamda 2-3 hafta bekleyebilecektir. Aralarda yeniliyor ve çemen yaması yapılıyor olsa da. • Ancak, bu süreden sonra pastırmanın sertleşmeye başladığını farkedeceksiniz. • Kalan kısmı bir aşamada, tümünden kesip, derin dondurucuda saklamayı tercih edebilirsiniz. • VEYA beklemeden tüketebilirsiniz. • Afiyet olsun.

Bu işin zor olmadığını, tekrar tekrar yapılabilecek bir aile geleneğiniz olabileceğini göreceksiniz. Aileleri, dostları, akrabaları bir araya getiren bir bahane, kişisel marifetiniz olacaktır. En güzel günlerinizde tüm sevdiklerinize sağlık ve mutluluk getirmesi dileğimle, Afiyetler sizin olsun.

S. Gökhan TANYER.







Pastırmanızın yanına, üzerine kırmızı biberli zeytinyağı sürölmüş yeni pişmiş ev ekmeği dilimi tavsiye ederim.

