

KEBAPLAR

Kaynak: Tandırılıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Ciğer Kebabı

- Ciğer Kebabı (4 Kişilik)
- 1 kg koyun ciğeri
- ½ kg kuyruk
- Hazırlanışı
- Ciğer yıkanıp büyük zar şeklinde doğranır, kuyruklar da aynı biçimde hazırlanır. Kebap şişinden daha ince özel şişlere iki ciğer, bir kuyruk biçiminde saplanır ve mangalda çevrile çevrile pişirilir. Açık (lavaş) ekmeğe dürüm yapılarak küçük kuru soğan ve közlenmiş - tercihen kırmızı- biberle birlikte sıcak olarak ayran eşliğinde her mevsim yenilir.



Elmalı Kebap

- Elmalı Kebap (4 Kişilik)
- 1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
- 3 kg küçük yeşil elma
- Tuz



- Hazırlanışı
- İri ceviz büyüklüğündeki yeşil elmanın eşeği (ortası) zurna ya da delgeç adı verilen bir aletle çıkartılır, sonra diğer kebaplar gibi bir elma bir et saplanarak mangalda pişirilir. Elmaların yanmış kabukları ayıklanmak suretiyle dürüm yapılarak kuru soğan, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde haziran, temmuz, ağustos aylarında lezzetle yenilir.

Elmalı Tepsi Kebabı



- Elmalı Tepsi Kebabı (5 Kişilik)
- 2 kg küçük yeşil elma
- 1 kg orta yağlı kıyma 1 çay kaşığı tuz
- 1 fincan sıvı yağ
- Hazırlanışı
- İri ceviz büyüklüğündeki elmalar yıkanır et bir kapta tuzla yoğrulup kebab eti büyüklüğünde elde şekil verilir. Bir tepsiye daireler şeklinde sırasıyla bir et/bir elma dizilir. Tepsi dolunca üzerine yağ dökülerek fırında pişirilir. Lavaş ekmeğe (açık) dürüm yapılarak kuru soğan, yeşil biber ve ayran eşliğinde yenilir.

Frenkli Kebap



- Frenkli Kebap (6 Kişilik)
- 1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
- 2,5 kg domates
- 2 tatlı kaşığı tuz

- Hazırlanışı
- Domatesler dörde bölünür. Her dilimin sırtı şişin bir yönüne gelmek üzere, ceviz büyüklüğünde elde toparlanan bir et ve bir domates şeklinde saplanır. Dinlenmiş ateşte dikkatle pişirilmelidir. Domatesli kebabın eti yağlı olursa pişerken dökülür. Kuru soğan, közlenmiş - tercihen kırmızı- isot ve ayranla dürüm yapılarak yenilir. Sonbaharda lezzetinin zirvesine ulaşır.

Haşhaş Kebabı

- Haşhaş Kebabı (6 Kişilik)
- 1 kg orta yağlı zırla çekilmiş kıyma et
- 1 çay bardağı köftelik bulgur
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Hazırlanışı
- Kıyma et, ıslanmış köftelik bulgur ve tuzla iyice yoğrulur. Bir avuç kıyma avuçlandıktan sonra sıkılıp kebab şişine geçirilmek suretiyle tombul bir şekil verilir ve mangal ateşinde yavaşça çevrilerek pişirilir. Yapılacak dürüm, ince kıyılıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde her mevsim yenilebilir.



Patlıcanlı Kebap

- Patlıcanlı Kebap (6 Kişilik)
- 1 kg yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
- 2,5 kg uzun boylu iri patlıcan
- 2 tatlı kaşığı tuz



- Hazırlanışı
- İri çekilmiş kıymanın içine iki kaşık tuz ilave edilerek iyice yoğrulur. patlıcanlar yıkanır yeşil başları kesilerek enlemesine dört eşit parçaya bölünür. Şişe önce patlıcanın baş tarafı saplanır, kıymadan bir ceviz büyüklüğünde alınıp elde iyice toparlanıp şişe saplanır. Her şişe bir patlıcan bir et olarak dört patlıcan üç et olacak şekilde saplanır. Kömür yakılır, mangala iyice yayılır, alev geçtikten sonra şişler mangalın üzerine dizilir. Çevire çevire yandırmadan patlıcanlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir ve servis tabağına alınır üzerine elle su (sonbaharda taze sıkılmış nar suyu) tanelenir ve ağzı bir kapakla kapatılarak terletilip dinlendirilir. Kuru soğan, közlenmiş kırmızı isot ve ayranla - sonbaharda taze sıkılmış mayhoş nar suyu eşliğinde- dürüm yapılarak yenilir. Yaz sonu ve sonbahar başlarında gerçek lezzetiyle yenilir.

Soğanlı Kebap

- Soğanlı Kebap (6 Kişilik)
- 1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
- 3 kg ceviz büyüklüğünde soğan
- Nar pekmezi



- Hazırlanışı
- Kuru soğanlar kabuğuyla, bir et bir soğan şeklinde saplanır, diğer kebablar gibi pişirilir. Yenilirken soğanların kabukları soyulur. Dürüm yapılırken arasına yarım çay kaşığı nar pekmezi (ekşisi) sürülerek, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde yenilir. Patlıcan ve domates piyasadan çekildikten sonra, daha ziyade sonbahar ve kışın yenilir.

Soğanlı Tepsi Kebabı

- Soğanlı Tepsi Kebabı (4 Kişilik)
- 2 kg ufak boy kuru soğan
- 1 kg az yağlı koyun kıyma
- 1 fincan yağ
- 1 çay kaşığı tuz



- Hazırlanışı
- Soğanların en dış kabukları ayıklanıp yıkanarak süzülmesi için bir süzgece bırakılır. Et bir kaba konulup tuz eklenerek yoğrulur. Bir tepsi alınıp tepsi hafifçe yağlanır. Et kebab büyüklüğünde elde sıkılarak şekil verilir. Tepsiyeye daireler şeklinde bir et/bir soğan dizilerek dizim işlemi tepsi doluncaya kadar devam edilir, üzerine yağ eklenerek fırına gönderilir. Fırından gelen tepsi sofraya alınır, açık (lavaş) ekmekle dürüm yapıp üzerine nar pekmezi ilave edilerek yeşil biber ve ayranla yenilir.

Tepsi Kebabı

- Tepsi Kebabı (5 Kişilik)
- 2 kg patlıcan (ince ve uzun boyda)
- 1 kg orta yağlı kıyma et
- 1 fincan yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber



- Hazırlanışı
- Tepsi kebabı denildiğinde patlıcanla yapılan bu yemek anlaşılır. Kıyma etin içerisine tuz ve karabiber konularak yoğrulur. Yıkayıp baş kısımları kesilmiş patlıcanlar dört-beş cm kalınlığında halka halka doğranır; etler elde kebab eti gibi şekillendirilerek tepsiye bir et/ bir patlıcan olarak dizilir. Tepsi tamamen dolunca üzerine bir fincan kadar yağ ve tuz ilave edilerek 200 derecede 1 saate yakın pişirilir veya fırına yollanır. Ayrı bir tepsiye domatesler ikiye bölünerek ters biçimde dizilir. İki yemek kaşığı yağ ilave edilerek kenarlarına da altı veya yedi adet kırmızı ya da yeşil biber dizilerek pişirilir ya da fırına yollanır. Fırından gelen tepsiler sofraya alınır, açık (lavaş) ekmeğe dürüm yapılarak, kuru soğan, yeşil biber ve ayran eşliğinde yenilir.

Tike Kebabı



- Tike Kebabı (5 Kişilik)
- 1 kg bonfile et
- 200 gr kuyruk
- 1 büyük kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 limon
- ½ çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı pul biber
- Tuz

- Hazırlanışı

- Et ve kuyruk kuşbaşı doğranır. Soğan çok ufak doğranıp sarımsaklar dövülür limonun suyu çıkarılıp süt, zeytinyağı, tuz, kırmızı biber, et birlikte yoğrularak terbiye edilir. Bir gün bekletildikten sonra iki et bir kuyruk olacak şekilde şişe saplanır ve kömür ateşinde pişirilir. Dürüm yapılarak, kuru soğan, közlenmiş isot, mevsiminde pişmiş domates ve ayran eşliğinde her mevsim yenilir. Terbiye işlemi yapılmadan da aynı şekilde pişirilebilir ancak baharda kuzu etine kesinlikle terbiye yapılmaz.

Yoğurtlu Kebap

- Yoğurtlu Kebap (5 Kişilik)
- 4 adet (lavaş) açık ekmek
- ½ kg az yağlı kıyma et
- ½ kg yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 4-5 yemek kaşığı yağ
- Tuz



- Hazırlanışı
- Ekmekler kare biçiminde dilinerek büyükçe bir tepsiye dizilir. Bir tava içerisinde iki yemek kaşığı yağda kavru lan salça, yarım bardak su ve tuzla birlikte bir iki taşım kaynatılarak ekmeğin üzerine ilave edilir. Şişlere saplanan kıyma et mangalda kebab şeklinde pişirilir* ve ekmeklerin üzerine serilir. Hazırlanan sarımsaklı yoğurt ve daha sonra tavada kalan yağda dağlanan kırmızı biber ve nane tepsi üzerine dökülür, servis tabaklarına alınır.