



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İYİ BİR ADANA KEBAP İÇİN

Ömür Akkor

Eti erkek kuzu eti olmalıdır.

Kuyruk yağı erkek kuzu kuyruğu olmalıdır, bunun tek nedeni vardır, asla kokmaz.

Kebap eti olarak kuzunun budu ve sırtı kullanılmalıdır.

Kebap etinin %100'ü zırhta çekilmelidir.

Kebabın %75'i kuzu eti, %25'i kuyruk yağı olmalıdır.

Kebap; et, kuyruk yağı, Maraş'ın pul biberi ve tuzdan oluşmalıdır. Tuz olmazsa şişte tutmayacağı unutulmamalıdır.

Biber salçası kebabı konmamalıdır. Çünkü salça, rengini kararttığı gibi tadını da ekşitmektedir.

Mevsiminde taze kırmızı biber ve sadece ıslatılmış birinci kalite Maraş'ın kırmızı pul biberi kullanılmalıdır.

Hazırlanan kebab iyice yoğrulmalı ve en az 12 saat beklemeye alınmalıdır.

Beklenen et şişe saplandığında hemen pişirilmeli, şişe saplanmış kebab asla bekletilmemelidir.

Eti şişe saplarken sadece su kullanılmalıdır.

Kebabın %50 çelik, %50 halis yassı demirden oluşmalıdır. (Bu karışım etin şişe yapışmasını engellemektedir.)

Kebabın pişeceği kömür mutlaka turunc kömürü olmalıdır.

Kebabın her bir yüzü 1 dakika vantilatörün önünde, 2 dakika serin ateşte, toplam 6 dakika pişirilmelidir.

(Vantilatör, ateşin korunu ve böylece ısıyı yükseltip yüzünün güzel kızarmasını ve kızarıırken etin kurumamasını sağlıyor. Bu nokta çok önemli.)

Ekmeği mayalı hamurdan ve iyi kalite undan hazırlanmalı, odun ateşinde pişirilmelidir.

Bol yeşillik ve sumaklı soğan salatasıyla servis edilmelidir.

Kebabı, şişte nakış yapabilmek için 5 sene çıraklık, ardından da 10 sene kalfalık yapmış, sonra usta olmuş birinin elinden yemek gerekir.

