



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMÜRDE 4-5 KUZUYU BİRDEN ÇEVİRME

Necip Usta

Sırıktaki mangal kömürü ile kuzu çevirme en eski ve en lezzetli çevirme usulüdür. Memleketimizin çeşitli yerlerinde, sırıklarda 4-5 kuzu üst üste çevrilir. Özellikle Sinop çevresinde yapılan bu çevirme şeklinde, şömine gibi tuğlayla örülmüş bir ocakta bol meşe veya gürgen odunu yakılır. Kuzular tuzlanır, biberlenir. Sırıklar kuzunun gerisinden ve gırtlığından geçirilir. Kuzu, boynundan, belinden ve bacaklarından sarmaşıkla sıraya bağlanır. Ateşin tam 50 santim uzaklığında iki yanında iki uzun kazık vardır. Kazıklarda yerden 50 santim yükseklikten başlayarak 30'ar santim ara ile 4-5 çatal bulunur. Bu çatalara kuzuların takıldığı sırıkların uçları yerleştirilir ve kuzuların tam altında ağaç bir yalak bulunur. Kuzular zaman zaman çevrilerek birbirinin üzerine akan yağları vasıtasıyla 3,5 saatte güzel kızarırlar.