KUZU ÇEVİRME (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuzu Çevirme yaklaşık olarak 130 -140 cm genişliğinde ,150 cm yüksekliğine ve 80 -90 cm derinliğindeki ocaklarda pişirilir. Kuzu, koyun, keçi gibi küçük baş hayvanlar 2,5 metrelik bir sırığa takılır ve ateşin üzerinde döndürülerek pişirilir.
Çevirme için hazırlanan kuzunun derisi yüzülürken deri altına kesinlikle bıçak kaçırılmamalıdır.
Aksi halde kıvam tutmaz. Kuzunun iç organlarının karın bölgesinde açılan 15-20 santimetrelik bir yarıktan dışarı çıkartılır ve kanlar tamamen temizlenir.
Kuzu; sırığın ince tarafı boynundan çıkacak şekilde geçirilirve sırık üzerinde kaymasın diye boynu sırığa bağlanır. Kuzunun arka bacaklar geriye doğru döndürülür ve bağlanır, ön bacaklar ise eklemlerden kesilir ve göğüste açılan yerlere sokulur. Karındaki açık yerden içeriye isteğe bağlı olarak tuz, baharat, domates vb. konulabilir. Karındaki açıklık bir ağaç lifiyle dikildikten sonra sırık önceden hazırlanmış olan ocağa konur. Ateş kuzunun altında değil köşelerinde olmalıdır.
Pişme sırasında akan yağların toplanması amacıyla alta bir tepsi konulur. Kuzu ocağa ilk konulduğunda terleme işlemi başlayana kadar ocak çok hafif tutulur daha sonra nispeten arttırılır.
Kuzuyu ağır ateşte pişirmek ve çok yavaş çevirmek gerekir. Pişme süresi 4-9 saat arası değişebilir.



© lezzetler.com tarif no:110471 • adı:Kuzu Çevirme (Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:59