



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KEBAP (MUĞLA)

Muğla Valiliği

3-3,5 kg. oğlak eti (İsteğe bağlı olarak kuzu ve dana etiyle de yapılabilir.)

500 gr. iç yağ/böbrek yağı

Su

Et ve iç yağ iri parçalar halinde doğranır. Isıya dayanıklı derin bir tepsinin tabanına önce yağ parçalarından birazı, yağın üstüne etler, etlerin üstüne de iç yağının kalanı döşenir. Tepsi bu şekilde fırına verilir, etler kızarana kadar bir-bir buçuk saat pişirilir. Etin kızarması, lezzeti açısından önemlidir.

Et fırından çıkarıldıktan sonra yarım ya da bir saat dinlendirilir. Etin üstüne, aynı tepside ya da toprak bir tencereye alınarak bolca su eklenir ve tekrar fırına verilir. Kebabın fırına verilmesi akşamüzeri, fırından çıkarılması da sabaha doğru ekmeklerin fırına atılmaya başladığı 04.00-04.30 saatleridir. Fırında yedi-sekiz saat pişen etler, hamur gibi yumuşacık olur.

Servisi, sabah saat 05.30-06.00 sıralarında başlar, saat 10.00-11.00 gibi de biter. Sulu kebab, yanında karabiber, limon ve mevsime göre kuru ya da taze sivri biber ile ikram edilir.

Not: Kebab çorbası, kahvaltı kebabı ya da Muğla Kebabı ve Ula Kebabı gibi yapıldığı yere göre isim verilen sulu kebab, bir çeşit etli çorbadır. Önceden kışları evlerde pişirilebilen çorbalardan biri iken günümüzde genelde çarşı mutfağı kapsamında küçük ve belli snaf lokantaları tarafından ekmek fırınlarında yapılmaktadır. Sulu kebab hem bu tada alışık olanlar tarafından hem de işe gitmek için evden çıkanlar tarafından işe başlamadan önce sabah kahvaltısı olarak sevilen ve tercih edilen bir kebaptır.

