ADANA KEBABI

Adana Kebap, Adana'ya özgü, satıra benzer bir bıçakla elde kıyılan parça etten yapılan bir kebap çeşidi

Adana Kebabı'nı diğer kebaplardan ayıran en belirgin özellik kullanılan ettir Et, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş erkek koyunlardan elde edilmiş olmalıdır Üretim tekniği ve ustalık da ürüne önemli ölçüde farklılık katar Karışım hazırlanırken kullanılan malzemeler; biber salçası, kırmızı pul biber, karabiber, kuyruk yağıdır Pişirme esnasında kesinlikle vantilatör kullanılmamalıdır Adana Kebabı'nın servisi, tamamlayıcı unsurlar olan yeşillik, sumaklı soğan salatası, salata ile yapılmalıdır

Dana eti ile kesinlikle yapılmaz Sadece et, kuyruk yağı, pul biber ve tuz ile yapılır

Üretim Şekli Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az bir yaşındaki erkek koyundan elde edilen et, yağ, sinir, damar ve zarlarından ayrılır Ayıklanan et parçalar halinde bir gün dinlendirilir Dinlenmiş et zırh tabir edilen ve iki elle kullanılan keskin bıçakla kıyılır Kıyılmış et miktarının %15'i kadar kuyruk zırh ile ayrıca kıyılır Kıyılmış et ile kıyılmış kuyruk, binde 3 ile binde 8 arasında (İdeali binde 5) acı kırmızı biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur Karışım Adana kebabının ana unsurunu oluşturur Yukarıdaki karışıma kırmızı taze biber, soyulmuş kök sarımsak ve acı yeşil biber doğranarak katılır Hazırlanan karışım tekrar yoğrularak homojenlik sağlanır Yoğrulmuş karışım üçüncü kez zırh ile kıyılır Hazırlanan karışım, 0,5 cm kalınlığında, 3 cm eninde 90-120 cm uzunluğunda şişlere sıvanır gibi saplanır Saplama esnasında el suya batırılıp şiş üzerindeki et sıvazlanır Bu işlem etin şişten dökülmemesi için yapılır Elde kalan su az olmalıdır, çok olursa et haşlanır, kebabın tadı bozulur Bir kişilik Adana kebabı 180 gramdır Bir buçuk tabir edilen Adana Kebabı'nın eti ise 270-280 gramdan az olamaz

Pişirme Şekli Adana Kebabı alevsiz, durgun, korlu meşe kömürü ateşinde pişirilir Pişirme derecesi etin kırmızıdan koyu kahverengine dönmesine kadar devam eder Pişirme sırasında şişler sık sık çevrilir Yağı pide ekmekle alınır Bu işlem yapılmazsa yağ ateşe düşerek alevlenir ve kalitenin bozulmasına neden olur sonrada afiyetle yenirkebabın en iyi yapıldığı yerlerden biride Diyarbakırdır.

Adana Kebabı coğrafik tescilli olup üretimi için Adana Ticaret Odası'ndan izin alınmalıdır.

Servis Şekli Tipik bir servis Adana kebap porsiyonu; kömürde pişmiş etin yanında közlenmiş domates ve biber, soğan salatası ve ezme ile gelir Yöresel bir içecek olan şalgam suyu veya ayran ile tüketilir Adana'ya özgü olsa da tüm Türkiye'de kebapcıların menülerinde yer alır.



© lezzetler.com tarif no:47065 • adı:Adana Kebabı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:45