



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ADİYAMAN KEBABI

GAP Eylem Planı

1 kg yağlı kıyma (zırhla kıyılmış)
150 gr kuyruk yağı (etle birlikte zırhlanacak)
½ kg orta boy domates
2 demet maydanoz
2 adet orta boy kuru soğan
300 gr sivri yeşilbiber
Tuz

Kuyruk ile beraber et mutfak tahtası üzerinde zırhlanarak kıyma haline getirilir. 50 gr büyüklüğündeki kıymalar yuvarlak ve köşeli olan kebab şişlerine saplanarak dumansız kor ateşte pişirilir. Domates uzunluğuna kesilerek, biberler bütün olarak ayrıca şişlere saplanır ve aynı ateşte pişirilerek tabağa çekilir. Daha önce uzun doğranmış soğanlar ile maydanoz karıştırılarak domates ve biberin yanına konur ve servis edilir.

Not: Ağırlıklı olarak bütün kebabların ana maddesi ettir. Ancak yöreden yöreye değişen eti terbiye etme ve pişirme teknikleri bir birinden farklılıklar gösterir. Bu anlamda Adıyaman yöre mutfağında, kendine özgü eti terbiyeleme ve pişirme teknikleri olan kebab türleri vardır. Mesela Adıyaman kebabı da kıymayla yapılır. Ancak bu kebabın eti kuyrukla beraber zırhlanarak kıyma haline getirilir. Et, kuyruk yağı ve tuz dışında başka bir baharat ya da tatlandırıcı katılmaz. Pişirmede ise yassı şişler yerine ağır demirden yapılmış dört köşe şişlere et azar azar saplanarak kebab oluşturulur ve orta ateşte yavaş yavaş pişirilir. Adıyaman kebabının yanında salata yerine pişirilmiş domates, biber ve ustalıkla hazırlanmış soğan, maydanoz, tuz ve sumaktan oluşan, “yeşillik” olarak tabir edilen bir çeşit garnitür kullanılır.

