BALKAN KEBABI

En aşağı, bir senelik kuzulardan veya genç koyunlardan bir besilisini seçmeli, iyice temizlemeli, tuzlayıp üzerine soğan suyu sürmelidir. Ve beş on saat için çengele veya ağaç dalına aşmalıdır. Zamanı gelince, bir taraftan yerde ateşi yakıp yaymalı ve ıkı taşla ocağı kurmalıdır. Bir sırık da tedarik edip hayvanın kuyruğu altından geçirip başından çıkarmalıdır. Ateş üzerine konulan sırık arasıra çevrilmelidir. Etten damlayan yağları da, bir kap içinde toplayarak tekrar kızarmakta olan et üzerine dökmelidir.
Hayvanın her tarafı pişip kebap tam olunca kuvvetli ellerle parçalanarak kişilere bölünür.
Bu çevirme, Balkan kebabı, taze somunla, halis buğday köy unu ile yapılmış tava ekmeğiyle, bol salata, bol taze soğan ve sarımsakla yenilir.

© lezzetler.com tarif no:56497 • adı:Balkan Kebabı • gönderen:arzu kız • indirme tarihi:17.04.2024 - 00:04