



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAĞ KEBABI (ERZURUM)

Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi

Cağ kebabı veya yatık döner keçi ve kuzu etinden yapılan bir çeşit kebaptır. Erzurum un Tortum, Uzundere, Oltu, Olur ilçeleri ile Artvin in Yusufeli ilçesine ait olan cağ kebabı, önceden terbiye edilmiş etin yatık bir şiş üzerinde odun ateşi eşliğinde pişirilmesiyle hazırlanır. Cağ adı verilen şişler kullanılarak servis yapıldığından bu adı almıştır. Servisi, yine yöreye özgü lavaş ekmeği ile beraber yapılır. Et sinir, damar ve zarlardan ayıklanır, yağ oranı %25 - %30 arasında hazırlanır. Et tuzlanarak bir gün dinlendirilir. Dinlendirilen et, çok ince kıyılmış kuru soğanın karabiber ile yoğrulup macun haline getirilmesi ile elde edilen özel harç ile iyice yoğrulup hazır hale getirilir. Hazırlanan et şişe takılır ve hafifçe sıkıştırılır. Hazırlanan şiş, meyve veya meşe ağacı odunu kullanılarak yakılan ocakta pişirilir. Şiş ateşe konulmadan yarım saat önce ateş yakılmalı ve ocağın tamamen kızması sağlanmalıdır. Şiş durgun ateşe tabladan 15cm yükseklikte ve ateşin durumuna göre uygun bir mesafede özel düzeneğe yatay olarak konulur ve piştikçe şiş çevrilir. Pişen Erzurum Cağ Kebabı geleneksel olarak Cağ adı verilen küçük şişle ya da talebe göre cağsız kesilerek tabakta servis edilir.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 20.08.2019