



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAĞ KEBABI (ERZURUM)

Erzurum İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Düğün yemeğidir. Kırsal bölgelerde kalabalık misafir ağırlama ve şölenlerde sıkça yapılan, ünü bütün Türkiye'ye yayılmış, ilimizin meşhur kebabıdır.

Kuzu ve koyun eti kemiğinden ayrılır.

Sinirleri ve sert yerleri ayıklanarak parmak kalınlığında parçalara ayrılır.

Tuz, karabiber ve yemeklik doğranmış soğan karıştırılarak hazırlanan terbiyenin içinde etler bir gün bekletilir.

Terbiye edilen etler, bir silindir oluşturacak şekilde özel büyük bir şişe tek tek geçirilerek iyice sıkıştırılır.

Ocakta, odun ateşinin karşısına yatık halde konulur. Çevire çevire kızartılır.

İnce özel şişlere (cağlara) ince bir şekilde geçirilerek kesilir.

Lavaş ekmek ile servis edilir.

