



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CAĞ KEBABI (OLTU ERZURUM)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Etler kemiklerinden ayrılır. Sinirleri alınan et yaprak şeklinde yarılar ve bın geldiği taraf üste gelecek şekilde sıra halinde dizilir. Etlerin sıra halinde ve bıçağın geldiği tarafın üste gelecek biçimde dizilmesinin nedeni tuzu, baharatı daha rahat biçimde almasını sağlamak içindir. Kekik, kırmızıbiber ve tuz serpilir. Soğan kesilerek etin üzerine konulur. Bu şekilde yarım saat bekletilir. Yarım saat sonra alta yağ konularak etler dizilir. Yağ koyulmasının sebebi etin kuru kalması içindir. Etler daha sonra sıralanır. Bu aşamalardan sonra etler ılgın ağacından kesilerek bıçakla yapılan metal cağlarda pişirilir. iyice pişmesi için cağlar yavaş yavaş çevrilir.

Not: Kültürel zenginliklerden biri olan Oltu Cağ Kebabı'nın anavatanı Erzurum'dur. Bu kebab 1300'lü yıllarda bir çoban tarafından bulunmuştur. Dağlarda kuzu otlatan çobanın canı bir gün et ister. Kuzulardan birinin ayağını kırarak şişe takar ve ateşte çevirmeye başlar. Rivayete göre yemek bu şekilde oluşmuştur. Günümüze gelene kadar çeşitli değişimlerden geçerek varlığını devam ettirmiştir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.09.2023