



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAĞ KEBABI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Taze kuzu veya genç koyun eti
Kuru soğan
Tuz
Karabiber

Kuzu veya koyun eti kemiğinden ayrılır. Etin sinirleri ve varsa sert yerleri ayrılır. Vurulacak dönerin büyüklüğüne göre, iki el kadar veya daha büyük miktarlarda parçalara ayrılır. Geniş bir tepsiye dizilir. Bolca kuru soğan piyazlık doğranır. Tuz ve karabiber konularak iyice ovulur. Sıkılarak suyu etlerin üzerine gezdirilir. Soğan posaları ayrılır. Etler soğan suyu ile iyice yoğrularak terbiye edilir ve bir süre dinlendirilir. Terbiye edilen etler, bir silindir oluşturacak şekilde özel bir şişe tek tek geçirilerek iyice sıkıştırılır. Ocakta, olgunlaşmış odun ateşinin karşısına yatık olarak konulur. Çevire çevire kızartılır. 25-40 cm uzunluğundaki ince özel şişlere (cağlara) ince bir şekilde geçirilir. Etin daha pişkin olması isteniyorsa, çağların alt kısımları odun ateşi kenarındaki közler üzerinde biraz daha pişirilir. İsteğe göre, pide ekmeğiyle veya lavaş ekmeği arasında yenir.

Not: Yörenin en ünlü kebabıdır. Ünü bütün Türkiye'ye yayılmıştır. Tortum ya da Oltu çağ kebabı adıyla da bilinir. Özelliği, yüksek meralarda doğal ortamda yetiştirilen kuzu ya da genç koyun etinden yapılmış olmasıdır. Çağ kebabı denilmesinin nedeni, döner şeklinde ve yatay olarak pişirilen etin küçük parçalar halinde küçük bir şişe kesilerek alınmasındandır. Yörede hemen her evde, çağ kebabı pişirmeye uygun taş ocaklar vardır. Eskiden ev ortamında yapılan çağ kebabı, giderek ticarileşmiştir. Ankara gibi büyük kentlerde de sadece bu kebabı sunan lokantalar vardır.



© lezzetler.com tarif no:109728 • adı:Cağ Kebabı (Uzundere Erzurum) • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:02.04.2025 - 21:23