



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER KEBABI (ŞANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

Bir kg kuzu ciğeri
İki yüz elli gram kadar kuyruk yağı
Bir kg kadar odun kömürü
Bir miktar tuz

Öncelikle ilk olarak ciğerleri temiz bir şekilde yıkayın. Belirtmek isterim ki ciğer çok fazla yıkadığında birçok faydasını kaybedeceği için biraz daha az yıkamayı tavsiye ederim. Daha sonra yıkadığınız ciğerleri küp şekillerinde doğrayın. Ciğerin tümünü bu şekilde küçük küçük doğradıktan sonra bir miktar tuz ile birlikte karıştırın. Bu durumda ciğer biraz dinlenirken sizde kuyruk yağını iyice yıkayın. Temizce yıkandıktan sonra ciğerlerle aynı büyüklükte doğrayın. Bu sırada odun kömürü ile ateş yakara daha önceden köz olmasını sağlayın. Şimdi sırada bunları şişe saplamak var. Öncelikle belirtmek isterim ki ciğer kebabında kullanacağınız şişin diğer şişlere göre daha ince ve daha kısa olması gerekir. Şişe bir adet ciğer parçasını sağlayın, ciğerin ardından da bir adet kuyruk yağı sapladıktan sonra iki ciğer daha saplayın. Bu şekilde iki ciğer bir kuyruk yağı şeklinde saplayın. Birkaç şişe aynı işlemi yaparak ciğerleri ve kuyruk yağını saplayın. Bu arada ciğerleri ve kuyruk yağını şişler üzerini tam olarak doldurmayın.

Artık ateşimiz de köz haline geldiğine göre şişlerin tümünü odun ateşinin közüne koyarak her tarafının aynı şekilde pişmesine özen göstererek iyice pişirin. Tüm şişler piştikten sonra şişlerin yufka ekmeği ya da diğer ekmeklerin içerisine koyarak şişleri çıkarın. Ciğer kebabı artık hazır. Belirtmek isterim ki ciğer kebabının lezzetini iki katına çıkarmak istiyorsanız yanına domates, Urfa isotu, közlenmiş biber koyularak bu şekilde sıcak sıcak servis yapın.

