



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUBUK KEBABI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

250 g kusbası et
1 baş soğan
1 kg domates
yarım kg kısa (küçük soğan)
7-8 tane yeşilbiber
Tuz

Kusbası et, üzerine doğranan az soğanla kendi suyunu bırakıncaya dek haslanır. Üzerine salça ve tuz atıldıktan sonra az sıcak su konarak haslanır. Yeterince haslandıktan sonra suyu bir kaba süzülür. Nar çubuklarına kabukları soyulmuş bir kısa, bir kusbası et, bir dilim domates ve bir yeşilbiber dizilir. Yukarıdaki gibi dizilen sisler kenarlı bir tepsiye alınır. Haslamadan artan su üzerlerine dökülür. Sonra domatesler, yeşilbiberler ve soğanlar yenecek kıvama gelene dek ocakta ya da fırında pisirilir. Çubuk kebabının yanında ayran ve salata bulundurulur.

Not: Çubuk kebabı, gerçek anlamda çöplere dizilerek yapılan kebab türlerinden biridir. Bu iş için nar çubukları kullanılır. Nar çubukları pek çok kez kullanılabilir. Ayrıca pek çok ağacın çubukları kebaba olumsuz bir tat verir ama nar çubukları öyle değildir. Aksine hosa giden bir tadı vardır. İsi bittikten sonra evlerde ya da lokantalarda yıkanır ve bez torbaların içinde saklanır. Nar çubukları kabukları soyulmuş, 20 cm kadar uzunlukta ve şiş kalınlığında olur.