



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEFNE AĞACI YAPRAKLI ŞİŞ KEBABI (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Âlâ koyun etinin kabaca tarafından küçük küçük kuşbaşı doğranılıp iki baş kadar da çentilmiş kuru soğan ve miktar-ı kâfi tuz ve baharat serpilerek güzelce ovuşturulduktan nihayet iki saat kadar terk edilmeli.

İki saat mürûrunun hususi kebab şişlerine bir defne yaprağı bir kuşbaşı lahmından geçirip ne sıkı ne seyrek olmak üzere tertip edildikten sonra ne yakın ve ne de mesafeli olarak şişler köz ateş üzerinde dizilir. Tedricen kızarmaya başladıkça şişler çevrilir. Kızaran kısımlarına bir yumuşaklık vermek için temizce bir kaz tüyü ile sade sürülerek şişteki kebabların her ciheti pıryan gibi kızarır.

Şu halde kıyılmış maydanoz ve taze soğan yaprağı birbirine karıştırıp bir tabağın zeminine döşemeli. Bu ameliyatta bittikçe şişteki kebablar defne yaprağı da birlikte olarak mefrûş maydanoz üzerine yaygın ve kubbelice çıkarılır ki bundaki letafet bambaşka bir hal kesb eder. Artık üzerine baharat serpmeye lüzûm kalmaz.

Yalnız böylece tenavül olmayı pek nefis olur. Ekseri mevakide defne yaprağı bulunmayacağından defne yerine reyhan denilen bir nevi rayihası güzel nebatının yaprağıyla bu kebab ihzar olunur ki o da bir başka çeşnili ve leziz olacağından yine defneli veya reyhanlı şiş kebabı namı alır.