



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİRCİ KEBABİ (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 kg oğlak bel eti
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı tuz
1 limon

Kemikli et yıkanarak toprak gövece konur, üzerini örtecek kadar su eklenir, tuz atılıp önceden ısıtılmış ev fırınında fırının ağzı iyice kapatılarak 1 gece boyunca pişirilir. Sabah fırından çıkarılan et kemiklerinden ayrılır. Bir tepsiye sıyrılan etler yoğrulur. Yoğrulurken ele gelen sinirler ve kemik parçaları ayıklanır. Karabiber, kırmızıbiber serpilir, ara sıra göveşte kalan et suyundan eklenerek yaklaşık 20-25 dakika rengi beyazlaşınca kadar yoğrulur. Bir başka tepsi et suyu ile ıslatılır, yoğrulan et bu tepsiye döşenir. Üzerine et suyu dökülerek düzeltilir. Yeniden fırına konulup altı üstü kızarınca kadar pişirilir ve börek gibi dilimlenir. Üzerine limon sıkılarak servis yapılır, ya da servis sırasında yanında dilimlenmiş limon bulundurulur.