



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİRMİL KEBABI (BURDUR)

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

Altı aylık kuzu veya oğlak etinin odun kömürü közünde en az üç saatlik çevrilmesiyle pişirilir. Kesilen oğlağın iç organları çıkarılır ve hayvan bütün olarak şişe geçirilir. Ayakları ve boyun kısmı pişerken sarkmasın diye şişe telle bağlanır. Şişte çevrilererek pişirilebileceği gibi fırında da pişirilebilir.

Not: Altıyayla[?]ya (Dirmil) gezmeye, pikniğe gelenler, bu yemek için oğlak veya kuzu satın alırlar. Burada hem piknik yaparlar hem de yer içerler. Bir kayanın dibine duvar örülerek pişirme yeri hazırlanır.

