



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN KEBABI (ARAPGİR MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. doğranmış çebiş eti
200 gr. tereyağı
Yeteri kadar tuz ve baharat
Bir deste maydanoz

Kuşbaşı doğranmış çebiş eti, bol su ile yıkanır. Geniş ağızlı bir kaptaki 4 bardak su koyarak pişmeye bırakılır. Orta hararetle ateşte et pişmeye başlayınca üzeri köpükleniyor. Bu köpükler alınmalıdır. Bir tava içerisinde tereyağı eritilerek pembeleşen etin üzerine dökülür. 10 dk. kadar bu şekilde et pişmeye bıraktıktan sonra ateşten indirilir. Geniş bir tabak içerisinde tandır ekmeği küçük küçük doğranarak üzerine sıcak tirit dökülerek servis yapılır. Servis tabaklarının üzerini maydanozla süslemeyi unutmamak gerekir.

Not: Tirit, Arapkir düğünlerinin baş yemeklerinden biridir. Kebap gecesinde davetlilere "düğün kebabı" adı ile tirit sunulur.