



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN KEBABI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuzu Eti
İnce Pide Ekmeği

Isparta Fırın Kebabı, nisan-mayıs aylarında süt kuzusu, haziran sonunda oğlak ve eylülünden itibaren de erkek etinden yapılmaktadır. Böbrek yağları ve kan damarları temizlenen kaburga etleri, şişe takılarak fırın içerisine dik olarak sıralanır. Önceden yakılıp ısıtılan fırında 3 - 3,5 saat aralığında çalı kökü odunuyla 2 saat alev, 1 saat korda pişirilir. Pişme esnasında fırın içinde bulunan bakır sahanlardaki su buharlaştırılır ve etler hem buhar, hem alev arasında % 50 fire verir. Tuz ya da baharat kullanılmadan pişirilmektedir. Fırından çıkan kızarmış kuzu eti yöreye özgü bakır tabaklarda ince pide ekmeği üzerinde servis yapılır.

Not: Fırın Kebabında kullanılacak et, doğal ortamda yetiştirilen, doğal otlarla beslenen hayvanlardan tercih edilmektedir. Bu yemeğin kolesterolü yok denecek kadar azdır. Kızarmış yağı doymuş yağdır. Vücuttaki doymamış yağları erittiği bilinmektedir. Fırın Kebabı'nın Isparta'ya özel bir tadı vardır. Merkezde bulunan lokantalarımızda da pişirilmektedir. Tadına bakılması gereken meşhur bir kebab türüdür.

