FIRIN KEBABI (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Kuzu eti
Tuz
Su

Fırın kebabı yemeği için ilk olarak, kullanılacak kuzu eti temin edilir. Sonra etler avuç içi büyüklüğünde olacak sekilde kesilir. Kesilen etler orta büyüklükte ve hafif derin olan bir tepsinin içine yerlestirildikten sonra, kuzunun yağından bir miktar tepsiye serpistirilir. Daha sonra tuz ve su da tepsiye ilave edilir. Diğer taraftan yemeğin pisirileceği toprak fırın hazırlanır. İçine uzun uzun odunlar atılır ve yakılır. Fırının içi iyice ısınınca, hazırlanan tepsi içerisine yerlestirilir. Yemeğin yüksek ateste pismesi gereklidir. Ortalama kırk beş dakika sonra yemek hazır hale gelir.

Not: Fırın kebabı yemeğinin yapımı için herhangi bir yağ kullanılmamaktadır. Yemeğe sadece kuzunun kendisine ait olan iç yağı koyulmaktadır. Bu da yemeğin lezzetli olabilmesi için vazgeçilmez bir özelliktir.
Fırın kebabı yemeği, normal sartlarda mutfaklarda bulunan elektrikli fırınlarda pisirilmemektedir. Yemeğin odun atesiyle pismesi önemlidir. Bunun için de odun fırınında yani toprak fırında pisirilmesi gerekmektedir.
Fırın kebabı yemeği Kıbrıs mutfağına özgü, öne çıkan yemeklerdendir. Eskiden köylerdeki düğünlerde pisirilen bu yemeği, genellikle orta yaş insanları tercih etmektedir. Kıbrıs toplumunun 1950 kusağını olusturan kesim, bu yemeğin Kıbrıs mutfağında bir gelenek haline geldiğini söylemektedir. Fırın kebabının bu kadar ilgi görmesine rağmen, özellikle son on yıl içerisinde eskiye oranla bu ilginin azaldığı söylenmektedir. Kıbrıs halkı da bunun nedenini, yeni yetisen genç neslin hazır yemeğe ve özellikle fast food (ayaküstü) türüne daha çok rağbet etmesine bağlamaktadır. Ayrıca yapımı biraz zahmetli olduğundan, yeni nesil bu yemeği yapmaktan kaçınmaktadır. Fakat tüm bunların yanında, fırın kebabı hala Kıbrıs mutfağı denildiğinde akla gelen ilk yemek çesitleri arasındadır.
Fırın kebabı yemeğinin bir de hikâyesi bulunmaktadır. Buna göre, eskiden çobanlar kendi aralarında bu yemeği yaparken, bir çoban diğer çobanın kuzusunu çalar ve bir kuyunun içinde pisirip yerlermis. Bundan dolayı fırın kebabı yemeğine ⍰ hırsız kebabı ⍰ veyahut ⍰ kuyu kebabı ⍰ da denilirmis.

© lezzetler.com tarif no:106180 • adı:Fırın Kebabı (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:49