



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN KEBABI (KONYA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

4 kilo koyun eti

Su

Tuz

Pişirmek için kullanılan bakır leğen

Koyunun ön kol ve kaburga kısımları kullanılmaktadır. Koyunun bu parçaları bakır leğene yerleştirilir. Bir miktar su ve tuz eklenerek kendi yağında meşe odunu ateşinde pişirilir. Kuru soğan, yayık ayrı ve acılı ezme ile servise sunulur.

Not: Fırın Kebabı, kökeni Selçuklulara kadar uzanan bir yemektir. Selçuklu zamanında Konya'nın mahalle aralarında küçük fırınlar bulunmuş. Bu küçük fırınlarda bakır leğenlerde et pişirilirmiş. Şartların değişmesi ile birlikte yapılan büyük fırınlarda bu lezzet geleneği sürdürülmektedir.

