



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN KEBABI (KONYA)

Koyunun muayyen yerlerinden alınan parçalar, usulüyle iki aşamadan geçirildikten sonra fırında pişirilerek hazırlanır. Öncelikle koyundan alınan muayyen parçalar, bakır kazana yerleştirilir. Oldukça hacimli bakır kazan içerisine yaklaşık dört adet koyun sığmaktadır. Bakır kazana yerleştirilen koyun etleri, kendi yağı ve suyu ile belli miktarda tuz katılarak pişirilir.

Bakır kazan içine konulan koyun etleri ve bir miktar tuz, meşe odunu ile yanan fırına konularak pişirmeye bırakılır. Kazanın üstü pişirme esnasında alüminyum folyo ile korunur. Yedi saatlik pişirme süresinden sonra yemek fırından çıkarılır. Kazandan çıkarılan etler tepsiye yerleştirilir.

Öncelikle servis tabağına bazlama diye adlandırılan yöresel ekmek yerleştirilir ekmeğin üzerine de etler konularak servis yapılır. Kebabın yanında köylerden özel olarak getirilen yayık ayrı ve kuru soğan ikram edilir.

Not: Fırın Kebabı, Konya mutfak kültürünün geçmişten günümüze kadar gelen lezzetleri arasında yer almaktadır. Konya'da fırında pişirilen kebaba "fırın kebabı" tandırda pişirilene ise "çebiç" veya "tandır kuzusu" denilmektedir. Fırın kebabına halk arasında "fırın kebabı" denir. En lezzetli kısmına ise "döküntü" denilmektedir.

Fırın ve kebab sözcükleri Mevlana'nın içtimai hayattan sıkça bahseden Mesnevisi'nde yer almıştır. Bu da Fırın Kebabı'nın tarihinin sekiz yüz yıl öncesine dayandığını gösterir.

Eskiden çarşıda fırın kebabı okka ile tartılarak bir porsiyonu yüz dirheme satılmış.

Konya yöresine ait olan tatlardan Fırın Kebabı, Selçuklu dönemine kadar uzanan manevi kültür mirası, bugün düğünlerde ana yemek olarak yapılmaktadır. Yemek şehir dışından gelen misafirlere sunulan yemeklerin başında gelir. Konya'yı tanıtan internet sitelerinde Fırın Kebabı tavsiye edilir. "Yemeden Dönmeyin" gibi ifadeler kullanılır. Geleneksel Konya yemek yarışmalarında, Türkiye ve dünya çapında düzenlenen yarışmalarda Konya'nın et yemekleri kategorisinde Fırın Kebabı pek çok ödül almıştır.

