



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRIN KEBABI (KONYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Fırın Kebabı'nın Selçuklular döneminden geldiği rahatlıkla söylenebilir. Hz. Mevlâna'nın eserlerinde kebaptan ve kelle kebabı yapan fırınlardan bahsedilir. Fırın kebabı, yalnızca mevsime göre kuzu ve koyun etiyle yapılır. Ama en makbulü Kuzu etidir. Fırın kebabında sadece ön kol ve kaburga etleri kullanılır. Belli bir aşamadan geçen etler büyük bir bakır leğene alınır. Taş fırın içinde meşe odunu ateşinde pişer. Pişirme süresi 5-6 saat arasında değişir. Bu kadar uzun sürede pişince 3 kg etten 1 kg kebab elde edilir. Tek 100 gr., bir buçuk 150 gr müşterinin isteğine veya yiyeceğine göre servis yapılır. Fırın kebabının yanında baş soğan tabir ettiğimiz kuru soğan verilir. Konya kebabının en önem özelliklerinden biri de yerken çatal kullanılmamasıdır. KONYA MUTFAĞI Konya Mutfağı, Selçuklu saraylarında gelişen ve Mevlevî adap ve erkânıyla yoğrulan muhteşem bir oluşumdur. 13. yüzyıldan günümüze koyduğu kurallarla klasik özellikler taşıyan, hatta Klasik Türk Mutfağı'nın dayandığı ana köklerden birini oluşturan Konya Mutfağı bu nedenle Türk Halk Mutfağı'nın dışında tutulması gereken bir mutfaktır. Konya Mutfağı, mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofrâ düzenleri, servis usulleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine özgü bir mutfak ve bu mutfakla ilgili inanılmaz zenginlikte bir mutfak kültürü meydana getirmiştir. Selçuklu saraylarında altın tepsi ve sahanlarda yemeklerin Oğus resmine uygun olarak düzenlendiği; mutfakla ilgili ilk ekipleşmenin Mevlevî Mutfağı'nda başladığı, dünyada adına muhtemelen anıt mezar yaptırılan ilk aşçıbaşının (Ateşbaz-ı Velî) Konya'da bulunduğunu söylemek Konya Mutfağı'nın ihtişamını belirtmeye yetecektir. Konya'da dışarı yemekleri olarak üç nefis yiyecek dikkati çeker. Fırın Kebabı, Etliemek ve Peynirli Pide. Bu üç yiyecek Konyalıların olduğu kadar yabancıların da çok ilgisini çeken yiyeceklerdir.

