



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN KEBABI (KONYA)

Konya Büyükşehir Belediyesi

1 koyun kaburgası ve ön kolu
¼ su bardağı su
Tuz

Eti kebab leğenine yerleştir, tuz ve suyu koy. 10-15 beş dakika yüksek ısıdaki fırına sür. Zaman zaman tahta çubuklarla çevirerek yumuşayıp kızarıncaya kadar pişir.

Not: Fırın kebabının Selçuklular döneminden geldiği rahatlıkla söylenebilir. Hz. Mevlana'nın eserlerinde kebaptan ve kelle kebabı yapan fırınlardan bahsedilir. Fırın kebabı için Konya ova merinos yaylım koyunu kullanılmalıdır, besi lezzetli olmaz. Kuzu veya koyun kesildikten sonra 7-8 saat bekletilmelidir. Hayvanın arka budu dışında her tarafından kebab yapılabilirse de kaburga ve ön kolu en makbul yerleridir. Fırın kebabı ne kadar çok etle yapılırsa o kadar lezzetli ve yumuşak olur. Kuzu kullanılırsa hiç su verilmez, kendisi sulanır. Kuzu 3 -3,5 saatte, erkek koyun 4 saatte, dişi koyun 7-8 saate pişer. Etli ekmek fırınlarında ateş sağda, fırın kebabında ateş solda olur, çünkü etli ekmek yüksek ateş ister. Etli ekmek fırınlarında meşe dalı, fırın kebabında meşe yarması ateşi kullanılır. Hayvanın özelliğine göre yağ durumu az olursa bir gün önceki kebabın yağından ilave edilebilir. Ancak bu yağ, suyunu tamamen çektikten sonra verilmelidir, yoksa kebab lezzetsiz olur.

