



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg kebablık zırh kıyması (1,5 tatlı kaşığı tuz eklenerek yoğrulmuş)
1 kg olgun orta boy domates

Kebablık kıymayı, et ve kuyruk yağını tuz ile zırhta kıyarak hazırlayın. Evde bunu yapamayanlar kasaba hazırlatabilir.

Domatesleri boyuna dörde bölün.

Kuşbaşı şişine önce domatesi, sonra kıymadan alınan ceviz büyüklüğünde parçayı, sırayla bir domates, bir et olarak dizin. Şişe geçirilen kebabın mangala sığacak şekilde dizilmesine dikkat edin. Şişe dizmeyi en son domates ile bitirin. Domatesler saplanırken şişin girdiği ve çıktığı yere dikkat edin, mutlaka kabuklu kısma denk gelecek ve boyuna olacak şekilde saplayın. Aksi halde domates şişte durmaz ve düşer.

Harı geçmiş kömür ateşinde dengeli olarak aynı yönde çevrilerek pişirin.

Pide ekmeğine çekin, karabiber ekleyerek servis yapın.

Not: Bu kebab domates kebabı ya da frenkli kebab olarak da bilinir. Frenk, yani Fransız usulü olduğu için değil, domates bir zamanlar frenk patlıcanı ya da kısaca frenk olarak anıldığı için bu ismi almış. Domates, Osmanlı mutfağına çok sonraları girmiş. Amerika'nın keşfinden sonra Avrupa'ya gelen yeni yiyeceklerden biri olan domates, önceleri zehirli zannedilmiş ve süs bitkisi olarak yetiştirilmiş. Osmanlı mutfağında yaygınlaşması ve Anadolu'ya yayılması ancak 19. yüzyılda olmuş. Avrupa'dan gelen her şey, frenk ya da alafranga olarak anıldığından, domatese de bazı bölgelerde frenk denmiş. Domates sözcüğü sonradan yaygınlaşsa da bu kebabta frenk ismi baki kalmış.

