DÖNER KEBABI

Necip Usta

İyi döner kebabı yapabilmek için eti kâğıt inceliğinde fazla parçalamadan açma pratiğine sahip olmak gerekir. Diğer bir önemli nokta da etlerin sinirlerinin hangisinin nereden geçtiğinin bilerek temizlenmesidir. Döner kebabının içine V3 oranında kıyma konur. Yalnız bu, eti sinirlerinden temizlerken çıkan, sinirleri temizlenmiş kendi kıymasıdır. Kıyma aynı zamanda döner pişerken yağla eti birbirine kaynatma yönünden gereklidir.
Önemli bir başka konu da, döner etinin terbiye edilmesidir. Genel olarak fazla terbiyenin iyi olmadığını söyleyebiliriz. Zira, fazla terbiye halinde etin kendi lezzeti yerine terbiyenin lezzeti hâkim olmaktadır. Fazla soğan suyundan da sakınmak gerekir. Çünkü etin rengini değiştirmektedir. Fazla karışık terbiye kullanılması da tavsiye edilmez. Kullanılırsa dönerin yarısı pişinceye kadar içte kalan kısmın bozulma ihtimali vardır.
Eti sözünü ettiğimiz gibi ince açabilirseniz akşamdan terbiyeye ihtiyaç yoktur. Sabah hafif terbiye edip (Şiş Kebabı kısmında açıkladığımız gibi) kullanınız. Eti ince açamazsanız bu durumda akşamdan terbiyeye yatırmak gerekli olur.
Döner kebap yapımında, koyun veya kuzunun % 80'i but olmak üzere kol ve boyun hariç diğer kısımlarını kullanabilirsiniz. Dönerin % 5'i de kuzunun gömlek yağıdır.

© lezzetler.com tarif no:83357 • adı:Döner Kebabı • gönderen:im • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:21