



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İZMİR KEBABI

Koyun etinin but, kaburga ve döşünden kemiksiz olarak Torik balığının tırfilları gibi tırfillar çıkarınız. Bunların üzerlerindeki ince derilerini tıraş ediniz. Soğan suyu, az zeytinyağı ve tuzla yuğu-runuz. Bunu bir gece bekletiniz. Sonra fırıldakla bir şişe bir yağlı, bir yağsız olarak geçiriniz. Sonra şişte çevrile çevrile piştikçe traş ederek sıcak tabağa yığınız. Üstüne de daha önce hazırlamış olduğunuz piyazı serperek sıcak sıcak yiyiniz. Eğer İzmir kebabını hazırladığınız yerde bir akar su varsa bir sopanın baş tarafına, sopayı döndürecek miktarda ve irilikte bir pervane koyunuz. Bu pervanenin iki yönünü iki çatal ile suyun içine ve alt ucunu bir başka çatal ile yere saptayarak, sopa mihver gibi dönmeğe başladıkta hemen sopaya etleri geçiriniz. Alt tarafına bir tava veya küçük tepsi koyarak ateşte kebab yapınız. Bu yöntemle şiş daima dönmekte olduğundan İzmir Kebabı çok lezzetli olur. Hem de su kuvvetiyle dönmekte ye kızarmakta olduğundan manzarasına da doyum olmaz.