



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KEBABIN SIRRI ET ETİN SIRRI USTALIK

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

Gaziantep mutfağında, özellikle de mangalda pişen kebablarda, et seçimi çok önemlidir. İyi kebabın sırrı etin seçiminde, iyi etin sırrı ise onu işlemekteki ustalıkta gizlidir. İyi et seçimi ise hayvanın cinsinden ve beslenmesinden başlar. Bahar otlarıyla beslenmiş, doğal ortamda yetişmiş hayvanın eti bambaşka bir lezzete sahip olur. Pancar küspesi ile beslenen hayvanın eti bol ama tatsız olur.

Kebablarda tercih edilen et, Gaziantep yöresinin hallik denilen koyunundan olur. Antep halliği, kısa boylu, beyaz-kırçıl renkli, ufak kuyruklu yerli bir koyun türüdür. Eti lezzetli olur. Halliğin, ideal olarak 1-1 Vı yaşını geçmemiş toklu denilen erkek kuzusu tercih edilir.

Etin seçimi kadar, kesimi ve kebaba hazırlanması da itina ister. Taraklık et, yani etin taraklık kısmı (pirzola) ve küşneme (küşleme) gibi kıymetli bölümler zırhta çekilip kıyma yapılmaz. Kuşbaşı yapmak veya bütün olarak kullanmak için ayrılır. Kuşbaşı et, ayrıca kısa bel, antrikot veya but tarafından çıkan kapak bölümünden yapılır. Et, zom denilen dişbudak veya ceviz ağacından yapılmış ahşap tezgâh üstünde bütün damar ve sinirlerinden ayıklanır. Kuşbaşı kesilir veya zırh ile ezilmeden buğday tanesi büyüklüğünde kıyılır. Kıyılan et şişlere saplanarak mangala hazır hale getirilir.

Kebabın tadı, et ve etin hazırlanmasındaki ustalık kadar, etin pişirilmesine de bağlıdır. Mangal ateşinin harı fazla olmamalı, ama çok da sönmeye yüz tutmuş olmamalıdır. Harı geçmiş ölgün ateş kebab için idealdir. Patlıcan, soğan ve sarımsak kebablarında, sebzelerin iyice pişebilmesi için ateş bir nebze daha canlı olabilir. Şişleri hep aynı yönde, et yanmadan eşit pişecek gibi çevirmek gerekir. Gaziantep'te genellikle dörtgen kesitli dövme demir şiş yaygındır, yassı şişler ancak yağlı kıyma kebabları ve sebzeler için kullanılır.

Eti yakmadan sulu kalacak şekilde pişirmek maharet ister. Bütün bunları, yani eti seçme, ayıklama, hazırlama, şişe geçirme, pişirme işlemlerini hakkıyla yapacak kebab ustası çıraklıktan yetişir.