



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEBAP HAKKINDA

Arapçadan dilimize geçen 'kebab' kelimesi 'kebuba' kökünden gelmektedir ve bu kelime 'kavurmak, közlemek' anlamını taşımaktadır. Bin yılı aşkın süredir Anadolu topraklarında yapılan kebabın anavatanı Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz'dir. Gaziantep, Şanlıurfa, Adana ve Mersin kebab konusunda ilk sıralarda yer almaktadır. Bu şehirlerin her biri farklı kebab pişirme ve sunma tarzlarına sahip olup yüzyıllardır aralarında tatlı bir rekabet de bulunmaktadır.

Selçuklu mutfağından Osmanlı saray mutfağına kadar uzanan geniş dönemde kebab hep sarayların mutfağında olmuştur. Birçok Osmanlı padişahının en sevdiği yemekler arasında tandır kebabı, kuzu kebabı, tas kebabı ve şiş kebab bulunmaktadır.

Kıymadan yapılan kebabların zırhlarla çekilmesi, birçok baharatın yanı sıra karabiber ve tuz ile harmanlanması, şişe takılması ve pişirilmesi başlı başına ustalık gerektiren bir iştir. Kebab başta domates, soğan, biber ve patlıcan olmak üzere birçok sebze ile servis edilmekte yanında birçok salata ile birlikte de sunulabilmektedir. Patlıcanlı kebab, domatesli kebab, soğanlı kebab başta olmak üzere birçok sebzeyle birlikte de kebab hazırlanmaktadır. Kebab ustaları, etin zırhla çekilmesi gerektiğini ısrarla vurgulamaktadır. Kebab eti hazırlanmadan önce yağ ve sinirlerinden ayrılması, özel olarak terbiye edilmesi, etin içerisine hiçbir sakatat etinin konulmaması da iyi bir kebab elde etmek için oldukça önemli hususlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Kebab yapımında kuzu eti, kuyruk yağı, pul biber ve tuz kullanılmaktadır. Karışımı güzelce yoğurup zırh ile kıydıktan sonra minimum 4-5 saat boyunca buzdolabında dinlendirmek önemlidir. Yine eti şişe taktıktan sonra da ilave 1 saat daha dinlendirmeli. Bu sayede suyu etten akacaktır. Adana ve Urfa kebabının eti mutlaka yağlı olmalıdır. Bu yağ kesinlikle sıvı yağ olmamalıdır. Et sipariş ederken kasabınıza kıymaya 100 gram kadar kuyruk yağı karıştırmasını söyleyebilirsiniz. Öte yandan doğrudan yağlı bir bölgenin etini kıyma yaptırabilirsiniz. Örneğin, kuzu kaburga yağlı bir et olduğundan müthiş bir kebablık kıymaya dönüşebiliyor.

Adana ve Urfa kebabının yapılışı bölgelere göre değişiyor. Klasik bir kebab lezzetinde soğan, kapy biber olmayabiliyor, kapy biber kebabı daha lezzetli yapan yegane sebze. Elbette biber miktarı çok az olmalıdır, fazlası kıymanın tadını bastırabilir. Biberleri koymadan önce suyunu bırakması için avucunuzda iyice sıkmayı ise ihmal etmeyin. Aynı şey soğan koyacaklar için de geçerlidir.

Adana kebabını evde yapmak maharet istiyor. Çünkü çoğu kişi mangal şişlerine eti dizemiyor. Etin dinlendirilmemesi, ekstra yağla yumuşatılması, iyice harmanlanmaması etin düşmesine sebep oluyor. Ustalarımız, kebablık şişlerde zorlanınlara bambu şişler öneriyor. Eti şişe dizmenin püf noktası ise su. Kebab kıymasını elinize alın, şişin en üst kısmına takın, ardından elinizi ıslatın ve ıslak elinizle kıymayı aşağıya doğru çevirerek şişe yerleştirin. Aşağıya doğru inerken elinizi hafifçe bastırmanız etin şişle buluşmasını kolaylaştırır. Adana ve Urfa kebabını mangalda pişirirken mutlaka dinlendirilmiş bir ateşte sık sık çevirerek pişirin.

Adana kebabı yapmak için et sipariş ederken mutlaka kebab yapacağınızı belirtin. Çünkü en lezzetli Adana ve Urfa kebabı, sinirleri alınmış etten hazırlanan kıymayla yapılır. Sinirleri alınmış etin, eser miktarda kuyruk yağı ile birlikte zırhta kıyma haline getirilmesi gerekir. Kıymanızı kebab için hazırlarken ise sadece pul biber, tuz ve isteğe bağlı olarak toz biber kullanmalısınız. Kebab tarifleri bölgeye, yemek kültürüne göre değişebilir. Tarifinize isteğe bağlı olarak bir adet kuru soğan ekleyebilir, farklı baharatlar koyabilirsiniz. Ancak klasik bir kebab için kıyma, tuz ve pul biber yeterlidir.



---

© lezzetler.com tarif no:166816 • adı:Kebap Hakkında • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:14.04.2025 - 15:19