



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPLAR

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Kebap alışkanlığının Türk toplumunda tarihsel kökenleri oldukça gerilere gitmektedir. Orta Asya Türk topluluklarına kadar inen kebaba yönelik ilgi önce Selçuklular ve Osmanlılarda şimdi de günümüzde devam etmektedir.

Türk mutfağını dışarıdan tanıyanlar, kebab ağırlıklı bir mutfak olduğunu düşünürler. Gerçek böyle olmamasına rağmen Türk mutfağının dışı vuran yüzünde kebabların önemli bir yer tuttuğu muhakkaktır. Kebap alışkanlığının Türk toplumunda tarihsel kökenleri oldukça gerilere gitmektedir. Orta Asya Türk topluluklarına kadar inen kebaba yönelik ilginin Selçuklular ve Osmanlılarda da devam ettiği bilinmektedir.

Kırmızı et, kümes hayvanı veya av etiyle hazırlanan kebablar Osmanlı sofralarında sokaktan konak sofralarına her daim itibar gören yemekler olmuştur. Osmanlı saray mutfağındaki aşçılar arasında kebabçı ustalarının bulunması, kebaba olan düşkünlüğün seçkinler arasında da olduğunu göstergesidir.

Günümüzde de Türkiye'nin her bölgesinde çocuğundan yaşlısına, fakirinden zenginine herkesin sevdiği bir yemek türüdür kebab.

Kebab, susuz olarak kuru ateşte pişirme tekniği olarak tanımlanabilir. Genellikle balık dâhil tüm et çeşitleri, kümes ve av kuşları için kullanılan bir tekniktir. Geleneksel olarak Türkiye'de çoğunlukla küçükbaş hayvan etinin kebabı hazırlanır. Kebab, kuşbaşı etin veya kıymanın şişe geçirilmesiyle yapıldığı gibi doğrudan etin fırında kuru ateşte pişirilmesiyle de hazırlanabilir.

Tandır kebabı, kuyu kebabı gibi kapalı bir fırın ortamında pişirilen kebablar, özel bir düzenek gerektirdiğinden daha çok çarşı yemeklerine ait örneklerdir. Aslında evlerde de mangalda ızgara et yani kebab yapılırsa da, günümüzde kent yaşamında kebablar daha çok ev dışı yemek kültürüne aittir. Etin seçiminden işlenmesine ve pişirilmesine uzanan her safhada tecrübe ve ustalık gerekir.

İyi et seçimi, hayvanın cinsinden ve beslenmesinden başlar. Bahar otlarıyla beslenmiş, doğal ortamda yetişmiş kuzu ve koyunun eti bambaşka bir lezzete sahip olur. Kebabın tadı, et seçimi ve etin hazırlanmasındaki maharet kadar, etin pişirilmesine de bağlıdır.

Türkiye'de kebab kültürü her şehre özgün çeşitleriyle çarşı yemekleri içinde yaşar. 1940 ve 50'li yıllardan itibaren Anadolu'nun her bölgesinden İstanbul'a olan göçün etkisiyle büyük kentlerde yöre mutfaklarını yansıtan lokantalar, kebabçılar açılmaya başlamıştır. Böylelikle kebab çeşitleri de temsil ettikleri şehirlerin adıyla Adana kebabı, Urfa kebabı gibi isimlerle yaygınlaşmıştır. Bu yeni lezzetler hâlihazırda var olan şiş kebab ve döner kebab gibi geleneksel lezzetlere ek olarak kebab dünyasının zenginleşmesine yol açmıştır.

Sokakta, çarşıda sık rastlanan ekmek içi dönerden ocakbaşı kebabçılarının yaptığı şiş kebablara ve lokantalarda tadılabilen İskender kebaba uzanan geniş bir yelpazede örnekleri olan kebablar, Türk mutfağının adeta alâmet-i fârikası olmuştur.