



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPÇILIK

Fransız aşçılarından Savaren : «İnsan aşçı olur, fakat kebabçı doğar» diyor. Kebabçının bir gerçektir ki altıncı bir hissi vardır. Bu his, işinde başarı sağlar. Eski Türk aşçıları içinde yaradılış bakımından uzmanlar vardır. Öyle ki saraylarda ve büyük konaklarda kebabçı, hamurcu, pilavcı ve tatlıcı adıyla ayrı ayrı usta aşçıları kullanılır, bu yemeklerden başka yemek pişirmezlerdi. Bunlar sanatlarında doğal olan hisleriyle ve çok dikkatli çalışırlardı. Eski devirlerde alaturka yemeklere, özellikle kebablara pek is tek olduğu için, eski aşçıları çok nefis, türlü türlü kebablar yaparlardı ve yeni buluşları olurdu. Kebab en geçerli yemeklerdendi, hele şiş kebabları çok dikkat ve özen isteyen bir yemek olduğundan çok dikkatli pişirirler, vaktini geçirmemeye çaba gösterirlerdi. Nasıl ki gençlikteki güzellik geçince geri gelmesi olanaksızsa, kebabın da vakti geçince lezzetinin geri gelmesi olanaksızdır.

