



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEBAPLAR HAKKINDA

Doğuş yeri Doğu ve Güney Doğu Anadolu olan, etten yapılan Türk'lere özgü yemeklerdir.

Dana, sığır, koyun gibi hayvanların fazla hareket etmeyen, yerleri ve but kısımları, kebab eti için ideal yerlerdir.

Kebab için bazı istisna tarifler hariç pek kıyma kullanılmaz. Kıyma gereken yerlerde, et bıçakla çok küçük kıyılarak ve kıymadan biraz kalın olarak kullanılır.

Etin yanında daha çok biber, patlıcan, domates gibi sebzeler kullanılarak kebablar çeşitlenebilir.

Kebab yapımı, pek evlerde gerçekleşme de, ev mutfaklarında yapılmaması için bir engel yoktur. Evde kebab yaparken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır;

Kebaba lezzet veren genelde odun ateşinde pişmesidir, ancak imkan yoksa elektrikli ızgarada da hazırlanabilir.

Etin yumuşak olması için et yemeklerinde uygulanan, terbiyeye yatırma işlemi yapılırsa kebab daha lezzetli olur.

Adana kebab gibi, kıymayı yoğurarak hazırlanan kebabların harcı en az 5-10 dakika yoğrulmalıdır.

Kebab, imkan bulunur da odun kömürü mangalında pişirilecek olurda, pişirme sırasında bir kaç parçaya bölünmüş defne yaprağı kömürün üzerine atılırsa, ete sinen koku lezzeti artırır.

Şişe saplanmış kebabları pişirirken, kebabın dönmemesi ve etin sarkmaması için geniş şiş kullanılmalıdır.

İskender, yoğurtlu kebab gibi kebablarda, servis tabağında yoğurt kullanılacaksa, yoğurt servise yakın tabağa konmalıdır, önceden konursa tabağa yayılabilir.

Kebablar yağ oranı yüksek yiyeceklerdir, Güneydoğu Anadolu'da kebabın vücuda zararını en aza indirmek için, yanında şalgam suyu ile servis yapılır.

Et yemeklerinde olduğu gibi kebablarda da pişmeye yakın tuz eklenirse, sertleşmesine engel olunur.

Kebapta kullanılan sivri biber, şişe dizilerek pişirilirse, dağılmadan düzgün pişmiş olur.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 05.02.2019