



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

- 1 adet kuzu veya toklu (1 yaşını aşmamış) kellesi
- 4 adet ayak (arzu edenler)
- 1 adet toklu boynu (gerdan)
- 2-3 diş sarımsak
- Yeterli miktarda limon (yenirken)
- 1-2 yemek kaşığı kırmızı pul biber (yenirken)
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Kelle ve ayaklar öncelikle çok iyi ütölmeli, bıçakla temizlenmeli ve defalarca suda bekletilip yıkanmalıdır. Uygun bir tencereye boyun eti ile birlikte konulur, üzerini aşacak kadar su ilave edilir. Kaynayınca bu su süzülüp, yeniden üzerine sıcak su konulur. Su oranı kontrol edilerek 3-4 saat kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirilir, tuz ilave edilir. Etler yumuşayınca kadar pişirilip ocaktan alınır. Suyu servis yapılacak tencereye süzülür. Etler de kemiklerinden ayırılıp ilave edilir. Bıçak yardımıyla çıkarılan beyni ayrı bir tabağa alınıp, servis yapılır. Hazırlanan kelle hafif ısıtılır. İçine ince kıyılmış sarımsaklar ve karabiber ilave edilir. Tabaklara servis yapıp arzu edilen kadar limon ve kırmızı biber ilave edilir.

