KELLE (ŞANLIURFA)

2 adet koyun başı
3 adet limon
Tuz
İsteğe bağlı olarak, sarmısak, yoğurt

Kelleler kızgın ateş üzerinde çevrile çevrile tüyleri yakılır (tütsülenir). Daha sonra tüyler yanınca bıçakla kazıyarak üzerinde hiç tüy kalmayacak şekilde derisi temizlenir. Buna ütüleme denir. Son yıllarda ütüleme yerine kafa derisinin yüzülmesi tercih edilmektedir. Ütüleme veya yüzülmeden sonra burun kısmı yere vurularak içi temizlenmeli ve güzelce yıkanmalıdır. Şstenirse kelleyi ikiye ayırıp pişirmek de mümkündür. Temizlenmiş kelleler tencereye konur. 3 litre su ilave edilerek etleri iyice yumuşayıncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirilir. Kararmaması için tuz konulmaz; servis sırasında serpilir. Piştikten sonra etleri ayıklanır. İçindeki bezeler bulunup atılır. Dilin üstündeki zar soyulup atılır. Beyin kemiği kırılarak beyin çıkarılır. Kelleler eti ve suyu ile servise hazırdır. Limon ve yoğurt sarımsakla birlikte servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:85960 • adı:Kelle (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.05.2024 - 07:06