



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE (ŞANLIURFA)

2 adet koyun başı

3 adet limon

Tuz

İsteğe bağlı olarak, sarmsak, yoğurt

Kelleler kızgın ateş üzerinde çevrile çevrile tüyleri yakılır (tütsülenir). Daha sonra tüyler yanınca bıçakla kazıyarak üzerinde hiç tüy kalmayacak şekilde derisi temizlenir. Buna ütöleme denir. Son yıllarda ütöleme yerine kafa derisinin yüzülmesi tercih edilmektedir. Ütöleme 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 yumuşayınca 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 sarmsakla birlikte servis yapılır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 23.12.2024