



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMA TAVUK KEBABI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Bu dahi meşhurdur.

Birkaç adet tavuğu ba'de't-tathîr yirmi dört saat hiç olmaz ise on iki saat mürûrunda her birini ortasından yarıp kaide üzere keskin bıçak ile cemî' kemiklerini ba'de'lihrâc irice kıyma şeklinde doğrar gibi dilip lakin birbirinden ayırmamak veçhi üzre katedip tuz ve biber ve tarçın ekip ve bir fincan miktarı soğan suyu serpip bir saat miktarı terk edeler.

Badehu şişlere nizamlıca geçirip iptida gayet hafif ateşte muttasılan çevirip kızarmaya başladıkta bir miktar erimiş tereyağı nı tavuk yeleşiyile tamam pişinceye kadar tılâ edip bu usulü terk etmeyeler.
Gayet yumuşak olmasına bâisdir ve levni dahi güzel olup cümle kebablardan rânâ olur.
