



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIRMA TAVUK KEBABI

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Bu kebab meşhurdur. Amma sarayı hümayunda ancak tavuktan padişahı alempenah hazretlerine mahsus ve tab'ı hümayunlarına muvafık olmakla ve pişirilmesi dahi bir iki kişiye mahsus olup başka aşçıların elinden gelmez." Elhasıl birkaç adet tavuğu badettathir 24 saat beklettikten sonra herbirini ortasından yarıp, usulüne göre kemiklerinden ayırdıktan sonra keskin bir bıçak ile ayrıca kıyma şeklinde doğrar gibi edilir. Birbirlerinden farklı kesilip kâfi miktarda tuz ve biber, tarçın ve bir fincan soğan suyu ilave edip, bir saat etler içinde bekletilir. Ondan sonra şişlere nizamlıca geçirip, önce gayet yumuşak hafif ızgara ateşinde zaman zaman çevrilir. Taze tereyağı tavuk yeleği ile tamam pişinceye kadar sürülür. "Gayet yumuşak ve lâtif olur."