



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg kebablık zırh kıyması (1,5 tatlı kaşığı tuz eklenmiş)

Kebablık zırh kıymasında yaklaşık dörtte bir oranında kuyruk yağı olması gerekir. Yaklaşık olarak 1 kg et için 200-300 g kadar kuyruk hesap etmek gerekir.

Et ve kuyruğu tuz ile zırhta kıyın ve karıştırın. Elinizi ıslatarak kıymadan göz kararı limon büyüklüğünde 70-75 gramlık parçalar koparın, kıymanın şişin etrafında avuç ve parmakların yardımı ile tutunmasını sağlayın. Hafif ıslatılan avuç ve yine parmakların yardımı ile eti şişe sıkıştırın ve kıymanın şişten dökülmemesi için parmakla yer yer hafif boğumlar yapın. Bu arada pişecek etin uzunluğunu mangalınıza ve ateşe göre ayarlamayı unutmayın. Şişleri birbirine değmeyecek şekilde önce bir tepsiye dizin ve serin bir yerde bekletin.

Şişleri harı geçmiş kömür ateşinde bir tarafı hafif pişinceye kadar tutup hemen çevirin. Böylece etin şişten dökülmesi kısmen önlenir. Diğer tarafı da biraz pişince kurutmadan, arada çevirerek pişirin.

Pişen kebabları açık pide ekmeğarasına çekin ve üzerine karabiber, pul kırmızıbiber, sade veya maydanoz piyazı ekleyerek servis yapın.

Not: Kıyma kebab yapılırken bütün maharet, ocakta etler dağılmadan ve şişten dökülmeden pişirmektir. Eti iyi tutabilmek için yassı kılıç gibi özel kıyma kebab şişleri veya dörtgen dövme şişler kullanılır. Gene de ateşin başında şişleri çevirirken dikkatli olmak gerekir. Özellikle sıcak havalarda, kebab şişe saplandıktan sonra pişirilmeden önce 20-30 dakika kadar serin yerde muhafaza edilmelidir. Aksi halde pişerken et şişten dökülebilir.

