



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞI KEBAP (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Etleri yumuslatmak için eskiden zeytinyağı ile karıştırılarak birkaç saat ya da en iyisi bir gün bekletilirdi. Simdilerde zeytinyağı yerine birkaç kasık yogurt konarak etler yumuslatılmaktadır. Bu yumuslatma çalışmaları yapılır ama en doğrusu kasaptan et alınırken kebablık et almak ve yumuslatmaya gerek duymamaktır. Zeytinyağı da kullanılsa, yogurt da kullanılsa ete biraz da kekik ve pul biber konmalıdır. Kusbaşı doğranmış etler iki siyah et, bir kuyruk... olacak şekilde sislere dizilir. Mangala alınır. Yarım pisirilince üzerine kırmızıbiberden yapılmış tuz biber atılır. Sonra isteğe göre pisirilir. Kimi insanlar etin fazla pisirilmesini istemezler, Et kanlı, yigit canlı gerek. derler. Kimileri de etin yeterince pismesini isterler. Genellikle kusbaşı kebabın yanında yeşil biber, domates ve kıska sogan da sislere dizilerek pisirilir. Yeşilbiber tuz ve biber atılmazken, domatese bolca tuz biber atılır. Kusbaşı kebab tabaklara alınarak servis yapılabildiği gibi, ekmek arası da yapılabilmektedir. Kusbaşı kebabın yanında salata, ayran, kış tursuları, turp, tere, maydanoz gibi yeşillikler bulundurulmalıdır. Ama ekmek arası olacaksa, yanında eksi külü ile yapılmış pervaz bulundurulmalıdır.