



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTAHYA KEBABI

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Genellikle bir yaşını doldurmamış keçi kesildikten bir saat içinde temizlenerek ve sopalara geçirildikten sonra kızgın fırına sürülerek fırının kapağı kapatılıyor. Fırının kapağı çamur ile sıvandıktan sonra keçinin yaşına göre pişirme süresi belirleniyor. 6 aylık olan keçi 1 saat , 1 yaş ve üzeri için 1.5-2 saat fırının kapağı açılmıyor. Kebap fırınlarında genellikle çam odunu yakılıyor, Kebap piştikten sonra satırla parçalara ayrılır, tabaklara konularak servis yapılır. Servis sırasında ekmek ve tuz dışında isteğe göre soğan ikram edilir. Kebap evlerden sipariş verilmişse satırla parçalanarak yağlı kağıtlara sarılarak gönderilir.

