



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYU KEBABI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuyu kebabı yapmak için en önemli unsur kuzudur. Koyun, keçi gibi küçükbaş hayvanlardan da kebab yapılırsa da kuzu kadar lezzetli olmaz. Kuyuda yakıt olarak çıra kullanılır. Çıralı çam odunundan başka odunla veya diğer yakıtlarla kebab yapılamaz. Yapılsa bile çırayla yapılanın tadını vermez. Kuyunun dibi tamamen kapanacak şekilde çıra kütükleriyle doldurulur ve tutuşturulur. Ateş korlandıktan sonra kuyunun dibi kadar genişliği olan ve içine biraz su koyulan bakır tava yerleştirilir. Boynundan kuyruk sokumuna kadar yarılan kuzu arka ayaklarından kancalara, kancalarla da kuyunun üzerindeki demir çubuklara takılır ve kuyuya sallandırılır. Kuyunun kapağı örtülerek çamurla sıvanır. Yaklaşık bir buçuk saat kuyu kapalı kalır. Bu sürenin sonunda kapak açılır ve 15-20 dakika havası alınır. Bu süre içerisinde kuzunun yağı kuyu dibindeki tavaya akar, tavadaki yağ (kebab suyu) isteyenlere verilir, yemeklerde özellikle pilav yapımında kullanılır. Kuzular kuyudan çıkarılır, soğan ve maydanoz ile yapılan piyazı ile birlikte ikram edilir. Kuyu kebabı elle yenilir. Kuyuya girerken yaklaşık 12-13 kilo gelen kuzu kuyudan çıktığında altı-yedi kilo kadar gelir.

Kuyunun özellikleri: Genellikle 1.5m. derinlikte, 85-90 cm. çapındadır. Eski kesme tuğlalardan, sarı toprak harcı ile düz (üst üste) kuyunun orta kısmına doğru içten-dışa bombe verilerek örülür. Baca yüksekliği ne kadar fazla olursa o kadar iyi olur. Kuyunun üstünde kuzuları asmak için demir çubuklar bulunur. Her kuyu ortalama sekiz kuzu alır. Kuyu kapağı ağaçtan yapılmıştır ve sac ile kaplanmıştır. Kapak sıvanırken harç yapmak için kullanılan toprak kullanılır.

