



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUYU KEBABI (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 Adet Süt Kuzu

Kuzu kesilir, derisi soyulur, tulumu çıkarılır.

Kan süzülene kadar kuzu askıda bekletilir.

Çıralı çam odunları 1,70 metre derinlikte ve 1,20 metre çapındaki kuyuya atılır ve yakılır.

Odunlar yandıktan sonra alınır ve kuyu temizlenir.

Sonrasında kuyunun dibine 90 cm çapında ve 15 cm derinliğinde içerisinde az miktarda su bulunan bir tava yerleştirilir.

Kuzular demirlere saplanır ve parlama olmaması için seri bir şekilde kuyunun içerisindeki asma çubuklara 8 kuzu art arda asılır.

Fırının kapağı kapatılır. Önceden hazırlanmış çamur kapağın etrafına kuyuya hava sızdırmayacak şekilde sıvanır.

Kuyu çok tavlı olabilir. Bu nedenle yarım saat sonra kuzulara bakılır. Şayet gerekli ise askıdaki kuzuların yana kayıp yanmaması için merkeze kaydırılır.

1,5 saat kadar öylece pişer ve ardından 1 dakikalığına kapak açılarak kuyunun hava alması sağlanır.

Sonra tekrardan çamurla sıvama işlemi gerçekleştirilir. Sonrasında ise 1 saat kadar daha pişmesi beklenir.

Kuzu hafiften ağıra çıkarılır ve tezgâhtaki sini üzerine alınır.

Önce boylamasına 2'ye bölünür. Sonra bölünen kısımlar da 2'ye ayrılır. Toplam 4 parça şeklinde tepsiye konulur.

Kuzu tam anlamıyla piştikten sonra ağırlığından ortalama %40 fire verir.

Not: Kastamonu'da geçmiş dönemlerde Mayıs'ın ilk haftasında Hıdırellez Şenliklerinde Kuyu Kebabı yapılırmış. Kuyu Kebabı'nın yanında genelde Bulgur Pilavı ve ayran tüketilirmiş. Eskiden küçükbaş varlığının az olduğu, bu nedenle Kasım ayında doğan kuzuların Mayıs ayında 6 aylık olduktan sonra kesildiği söylenmektedir.

