OĞLAK KEBABI

https://www.hurriyet.com.tr

Oğlak eti
1 çay bardağı zeytinyağı
1 orta boy kuru soğan
4-5 dal taze soğan
1 yemek kaşığı salça
Bir kaç yaprak taze nane
1-1,5 bardak su
Tuz

Oğlak etlerini el büyüklüğünde parçalara bölüp bol su ile yıkayın. Temizlenen oğlak etlerinin üzerine bir parça tuz gezdirip, tuz ile bir parça ovalayın. Etlerinizi bir siniye dizip bir bardak su ilave ederek fırına sürün. Ara ara kontrol ederek fırındaki oğlak etinin kızarmasını kontrol edin.
Üzerleri kızarmaya başlayan etlerin olduğu siniyi kenara alarak, etlerinizi ters yüz edin.
Eğer suyu az geldiyse su ilavesi yaparak yeniden fırına sürün.
Sosu için yemeklik doğradığınız kuru soğanları zeytinyağı yağı ile rengi dönene kadar kavurun.
Bir yemek kaşığı salça ile renklendirdiğiniz kavrulmakta olan soğanlara yarım çay bardağı kadar su vererek akışkan bir sos kıvamı elde edin.
Kıyılmış taze nane ve taze soğanı da sosa ilave ederek birkaç defa çevirerek sosla özleştirin.

Not: Oğlak kebabı, özellikle Hıdırellez maksadıyla gidilen mesirelerde pişirilmesi bir geleneğe dönüşmüştür. Bu yönüyle bir hıdırellez yemeği olarak da değerlendirebiliriz. Hayvancılığın en layıkıyla yapıldığı Trakya'da ve dolayısıyla baharla birlikte hayvanların yavrulaması ve sürülerin büyümesi ile oluşan bereket artışı konu-komşu ve aile efradıyla paylaşılan oğlak kebabı gibi bir baş yemekle kutlanır. Misafirlerinize verdiğiniz değerinde bir manada göstergesidir. Yeri gelmişken oğlak kebabını oğlak çevirme ile karıştırmamak. Oğlak kebabı parçalanan oğlak etinin siniye dizilerek tatlandırılması ve fırında pişirilmesi yöntemiyle hazırlanır. Odun ateşi ile harlandırılmış köy fırınlarında pişirilebilmesi geleneksel pişirme yöntemidir. Buna karşılık yörede peçka denilen kuzine sobalarda ve modern mutfakların fırınlarında pişirme süresi bir parça daha uzun tutularak hazırlanabilmektedir. Fırından çıkarmaya yakın taze soğan ile tatlandırılmış sos ile demlendirilmesi bu lezzetin olmazsa olmazlarındandır.

© lezzetler.com tarif no:171524 • adı:Oğlak Kebabı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:31.05.2024 - 10:54