



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

OYMAAĞAÇ KEBABI (SAMSUN)

Adını verdiği Oymaağaç köyünde yapılan "Oymaağaç kebabı" Mayıs-Kasım ayları arasında yapılarak hem sıcak hem soğuk olarak yenir. Oğlak etinden yapılan kebab Vezirköprü'nün en eski damak zevkinden biridir. Kebab özel yapılmış bacada Kebab odasında yaklaşık 3-4 saat'de büyük bir özenle çevrilerek pişirilir. Aynı anda 5 oğlağın çevrilerek pişirilmesi sonucu eriyen yağlar bir kapda toplanır. Kebab odasına gelen herkes tiridine banarak büyük bir zevke yer. Bu kebab asırlardır geleneksel bir yemek olarak yaşatılır.
