



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAHİT KEBABI (AYAŞ ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 kilo kuzu eti
Yarım kilo kuru soğan
Sarımsak
Et suyu
Kimyon
Tuz
Karabiber
Domates
Nohut
Pirinç

Malzemeler önce güveç kabına doldurulur. Daha sonra güveç tepsiye ters çevrilir ve tepsinin kenarına güvecin içindeki etlerden bir iki parça konulur. Kenarları birazcık yüksek olan kapama tepsisinin içerisine biraz et suyu ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Güveç pişirildikten sonra tepsiye dökülür ve et suyu ile nohutlu pilav yapılarak birlikte servis edilir.

Not: Şahit kebabının oluşumuyla ilgili çeşitli rivayetler vardır. Bu rivayetlerden en çok bilineni ise şudur. Bundan seneler öncesinde yalnız yaşayan bir karı koca varmış. Evin hanımı yeni doğum yaptığından birtakım sıkıntılar geçirmekteymiş. Buna rağmen akşam iş dönüşü eve ekmeğiyle gelecek olan kocasına sıcak bir yemek sunmak istediğinden aceleyle eline geçen eti ve diğer malzemeleri gelişigüzel bir şekilde testinin içine doldurur. Tesadüf olur ki testisini tepsiye ters çevirirken bir parça et dışarı düşer. Kuzinenin üzerinde yemeğini pişmeye bırakır ve dışarı düşen etin piştiğini görünce meraklanır, hemen tepsinin içindeki etlere bakar ki pişmiş. Bu olaydan sonra kadın yemeği Şahit kebabı olarak tanıtır gelen misafirlerine.

Elden ele yayılan Şahit kebabı günümüzde Kapama adıyla da anılmaktadır. Kapamanın yapıldığı testiler bundan yüz, yüz-elli yıl öncesinde Ayaş'ın kendi toprağından yapılmaktaydı. Ancak bu günümüzde mümkün olamamaktadır. Bugün Ayaş'a özgü olan yemeğin kabı yani testisi Nevşehir'den getirilmektedir. Yemeğin yayılma alanı ise oldukça geniştir. Yemek özel günlerin vazgeçilmezlerindedir. 1993 yılında kurulan Ayaş Vakfı, yılda üç defa gece düzenlemektedir. Bu gecelerden birisi de Kapama gecesi'dir. Yapılan festivaller ve kapama gecelerinde birlik ve beraberlik sağlanması, yardımlaşma, kültürel kalkınma esas alınmakla birlikte yemek kültürel zenginliklerden biri olarak yaşatılmaktadır.

