SIRIK KEBABI (ÇORUM)

https://www.kulturportali.gov.tr

Sırık kebabı yapımında 1-2 yaşlarında kuzu ya da tiftik oğlak tercih edilir. Bütün hayvanın derisi yüzülür, içi boşaltılıp kalın tuz ile iyice ovulur. Bu tuz,oğlak sırıkta dönerken sulanacak,içeride kayacak ve böylece eti lezzetlendirecektir. Oğlak,karnı kapatılıp ateşin önüne yerleştirilecek sırığa geçirilir. Yağları almak için altına bir tepsi yerleştirilir. Buraya akan yağlar ara ara kepçe ile alınıp hayvanın üzerine dökülür,böylece hayan kurutulmaz. Sırttan etler patlamaya başlayınca piştiği anlaşılır.2,5 saat çevirilerek pişirilen hayvan sırıktan indirilmeden önce karnına kesik atılarak içindeki tuzlu suyu akıtılır. Soğuduktan sonra söğüş et olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:116137 • adı:Sırık Kebabı (Çorum) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:38