



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIRIK KEBABI (ÇORUM)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet kuzu veya oğlak (tercihen 7-8 kg)

Tuz

Baharat karışımı (isteğe bağlı kekik, karabiber)

Odun ateşi için yeterli miktarda odun ve kömür

Sırık ve pişirme düzeni için çevirme aparatı

Kuzu veya oğlak eti iyice temizlenir ve baharatlarla ovularak bir süre dinlendirilir.

Et, sırık adı verilen uzun çubuğa dikkatlice geçirilir. Çubuğun sağlam olması, eti dengeli şekilde tutması için önemlidir.

Odun ateşi yakılır ve sırık, ateşin yaklaşık 50-60 cm üzerinde sabitlenir. Et, her 15-20 dakikada bir çevrilerek tüm yüzeylerinin eşit şekilde pişmesi sağlanır. Ortalama pişirme süresi 4-5 saattir.

Pişen et, sırık üzerinden dikkatlice alınır ve parçalar halinde kesilir. Sıcak servis edilir.

