



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KEBAP VE KÖFTELER HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Etten veya kıymadan hazırlanan şişe geçirilerek ızgarada pişirilen kebaplar veya irice şekil verilerek hazırlandıktan sonra ızgarada pişirilen köfteler oldukça çeşitlidir. Şiş kebab daima kuzu budundan elde edilen etlerle, köfteler ise genellikle koyun kıymasından hazırlanır.

Hazırlanan şiş kebab ve köftelerden bazıları yapıldıkları şehirlerin isimleri ile tanınırlar (Adana kebab, Urfa kebab vb). Bazıları da pişirilmeden önce geçirildikleri işleme göre isimlendirilir. (Sütlü kebab vb.)

Etler şişe dizilmeden önce marinadlarda bekletilir. Baharatlanır ve yağlanarak ızgarada pişirilir. Şiş et ile beraber domates, biber vb. dizilebilir. Gerekirse pişme sırasında yağlanır.

Kıyma özelliğine göre katkı malzemeleri konularak yoğrulur. Şişe geçirilerek veya şekil verilip direk ızgaraya konularak pişirilir.

Kebaplar genellikle pide üzerinde, ızgara domates, biber gibi sebze garnitürleri ve pilav çeşitleri ile servis yapılır.