



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİVAS KEBABI (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Nazik koyun veya kuzu etleri kemikli parçalanır(bud ve kollar, pırzola kısımlar) Bunlar pırzola büyüklüğünde ayrılıp tuz, soğan ve baharattan oluşan bir karışıma yatırılır(terbiye edilir) Bu etler bir ucu baston gibi eğik uzunca şişlere dizilir. Patlıcan(alaca soyulmuş dilimlenmiş) yeşil biberler(Tokat biberi) de bir patlıcan bir biber bir domates olarak ayrı şişe dizilir. Bu şişler tandır andıran bir buçuk metre derinlikte ve bir o kadar de genişlikte olan tuğlalardan örülmüş toprakla sıvanmış ocaklarda pişirilir. Ocağın üzeri açık olup şişleri asmak için bir tel vardır. Şişler ateş üzerinde dikine olarak asılırlar. Odunların korlaşmasından sonra şişler asılır. Ocağın altında bir de oluk bulunup etin damlayan yağı burada toplanır. Bu bakımdan Sivas Kebabını " Sebzeli Sivas Tandır Kebabı" da derler. Ocak olarak tuğladan örülmüş bu tandıra benzeyen başka ocaklar da vardır. Sivas Kebabı hazırlayabilmek için sacdan portatif ocaklar da yapılmaktadır.



Fotoğraf "pi" tarafından gönderildi. 17.08.2019