



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK KEBABI

Melceü's - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Birkaç nevi olup ez-cümle birisi bütüncü kebab olur.

Tavuğu kaide üzere ba'de-tathîr tuz ve biber ve tarçın ekip birkaç saat terk ettikten sonra bütüncü şişe geçirip mutedil ateş üstünde muttasıl çevirip yağ damlamaya başladıkta cüzi dakik-i hâs ekip yine çevireler.

Hâsıl-ı kelâm üç dört defa bu minval üzere damladıkta dakik ekip üzeri kızardıkta üstüne bir iki ince çârçûbe kâğıdı nı üzerine sarıp iplik ile bağlayıp yine aheste ateşte nîm saat miktarı çevirip tekrar tabh olundukta üzerinden kâğıtları çıkarıp tabak içine vaz birle soğumaksızın tenâvül oluna.

Gayet yumuşak ve latif olur.