



TEL KEBABI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg yerli biber
Pamuklu ip
Tuz

Kebablık biberler yıkanır.
İp iri bir iğneye geçirilir.,
Biberler iğne yardımıyla sırasıyla ipe geçirilir.
İpin uçları birbirine bağlanır.
Taş ekmek fırınlarında pişirilir.
Yenilirken tuzu ilave edilir.

Not: Eskiden ip yerine demir ince tele dizilerek fırınlarda pişirildiği için tel kebabı olarak adlandırılmıştır.

