



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUŞBAŞI KEBAP (TİKE) (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg kuşbaşı kebablık doğranmış et
100 g kuşbaşı doğranmış kuyruk yağı (isteyen daha çok koyabilir)
1 yemek kaşığı biber salçası
1/2 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 diş sarımsak (arzu edilirse)
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bir tepsiye kuşbaşı et, kuyruk yağı, domates ve biber salçası, toz kırmızıbiber ve tuzu koyun. Terbiyenin karışmasına yetecek kadar az su ilâve ederek iyice karıştırın.

Terbiyeye bulanmış etleri bir gece veya en az birkaç saat serin bir yerde bekletin. Böylece terbiyenin lezzeti ete geçer ve et yumuşar.

Mangalın boyuna göre şişlere et ve kuyruk yağın dizin. Her şişe yaklaşık 7-8 parça et ve aralara 2-3 parça küçük kuyruk yağı denk gelmesi gerekir. İsteyen aralara daha fazla kuyruk yağı koyabilir. Et-kuyruk dengesi zevke göre değişir.

Harı geçmiş kömür ateşinde devamlı aynı yönde çevirerek pişirin. Karabiber bu kebaba yerken eklenir. Pide içinde maydanoz pıyazı ile birlikte servis yapın.

Not: Antep terbiyesine sarımsak konmaz ama ete lezzet katmak için bir iki diş dövülmüş sarımsak eklemek giderek yaygınlaşan bir uygulama haline gelmiş. Kuşbaşı et ile yapılan kebaba Gaziantep'te tike kebabı denir. Sade, terbiyeli ve altı ezmeli olarak farklı şekillerde de yapılır. Eskiden daha çok sade tike kebabı yapılırken şimdi diğer türler de çok rağbet görür. Antep usulü kuşbaşı kebab, en güzel açık ekmek (pide) içine dürüm yapılarak yenir. Bu kebabın terbiyesini sadece tuz ile sade olarak da yapabilirsiniz. Gaziantep'te kebapta kekik pek kullanılmaz ama isterseniz sade terbiyeye biraz kekik ve zeytinyağı da koyabilirsiniz. Kekiği elinizle ovalayarak koyarsanız kokusu daha iyi çıkar.

