



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TIKE KEBABI (ŞANLIURFA)

1,5 kg yağsız kuzu eti (bel veya bonfile eti)  
250 gr kuyruk yağı  
1 adet büyük boy soğan  
1 çorba kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı tuz  
1 çay bardağı domates salçası  
10 adet yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
1 çay bardağı isot  
2 adet limon

Et sinirlerinden ayıklanır ve fındıktan iri, cevizden küçük doğranır. Kuyruk fındık büyüklüğünde doğranır. Soğan saçak doğranır. Soğan, tarçın, karabiber, tuz ve salça 1 çay bardağı su ile iyice karıştırılır. Bu karışımdan bir avuç kuyruk için ayrılır, kalan kısmına et eklenerek iyice karıştırılır. Buna eti terbiye etmek denir. Kuyruk da ayrı bir kaptaki terbiye edilir. Eğer mümkünse terbiye edilen et ve kuyruk, buzlukta 1 gün kadar dinlendirilir. Ayrıca, buzlukta günlerce kalmasında da bir sakınca yoktur. Yemeğin yapılacağı vakitten 1-2 saat önce (donmuş etin çözülmesi için) buzluktan çıkarılır. Kebap şişine önce et, sonra kuyruk, sonra iki et bir kuyruk şeklinde saplanır. Şık ve son parçalar et olur. Arada ise iki et bir kuyruk olur. Mangalın ve şişin boyuna uygun olacak şekilde şişler saplanır. Kömür yakılır, köz haline geldikten sonra şişler üzerine konulur. Sık sık döndürülerek her tarafının iyice pişmesi sağlanır. Ateş alevli olmamalıdır. Alevli olursa pişmeden yanar. Pişen şişlerin etleri bir kaba çekilir. Yeşil soğan ve maydanoz ince kıyılır, üzerine isot serpilir, limon sıkılır ve karıştırılır. Kebap ve kıyılan malzeme birlikte servis yapılır. Dürüm yapıp yenir. "Tike kebabı" için kullanılan et bel veya fitil (bonfile) eti olmalıdır.