



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOKAT KEBABI

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Taze kuzu eti
Kuyruk yağı
Patlıcan
Domates
Yeşil biber
Patates
Soğan
Sarımsak
Özel pişirilmiş kebab pidesi

Kuzu etleri küçük parçalar halinde kesilir. Baharat, biber ve soğanla terbiye edilir. Doğranan etler, bir et ve bir sebze olacak şekilde şişlere dizilir. Etin yağlı kısımları patlıcana değmelidir. Patlıcan ortadan kesilir ve uzun şekilde doğranır. Patlıcanın kabuğu soyulmaz ve önceden tuzlanmalıdır. Bu dizilişte aralara kuyruk yağı ve sarımsak da takılmaktadır. Sebze ve etin düşmemesi için şişlerin ucuna patlıcanın sap kısmı takılır. İstenirse etler, patlıcanlar ayrı ayrı şişlere dizilebilir. Domatesler çabuk piştiği için ayrı şişe dizilir ve ocağa en son olarak verilir. Şişler kebab ocağının ortasındaki yatay demire asılır. (F:30, 31, 32) Fırının yanında ateşin yanması için özel bölmeler vardır. Şişlerdeki malzemeler pişerken damlayan yağlar ocağın altındaki saç tepsiye alınır. Özel kebab pideleri tepsiye yayılır, pişen malzemeler bu pidelerin üzerine yerleştirilir. Son olarak da toplanan yağlar üzerinde gezdirilir ve servise hazır hale gelir.

Not: Tokat Kebabının pişirildiği özel bir ocak bulunmaktadır. Her yerde bulunmayan bu ocak; şişlerin takıldığı demir seviyesine kadar dikdörtgen olarak belli genişlikte çıkar. Bu kısımdan sonra düzgün bir yamuk olarak baca seviyesine kadar yükseltilir ve baca çıkışı ile son bulur. Dikdörtgen kısımda gürgen odununun yanacağı çıkıntılar vardır. Ocak normuna uygun yapılmaz ise Tokat Kebabı yapılamamaktadır. Şişlerdeki sebzelerden ve etlerden akan yağ ve su, ocağın altındaki bölmede toplanır. Sonra bu yağ son aşamaya gelen kebabın üzerine dökülür ve bu şekilde servise sunulur.

Bugün bazı evlerde de küçük Tokat Kebab ocakları bulunmaktadır. Elle yenilen bir kebaptır. Özel kebab pidesi yemeğe batırılarak yenir. Bu kebab her şeyi ile Tokat'ta yetiştirilen ürünlerden oluşmaktadır ve bu nedenle, Tokat Kebabının sezonu vardır; kışın sebze yetişmediği için yapılmaz. Haziran ve Ekim Ayları arasındaki zaman dilimi, bu kebab için en uygun dönemdir.

