



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOKAT KEBABI

<https://www.tokat.com/tokatyemekleri.html>

Tokat kebabı, yöresel sebze ve Niksar- Erbaa yaylalarının körpe kuzu etlerinden yapılır. Tokat yöresine özgü biber, ve yöresel domates lezzetini tamamlar. Kısaca malzemeleri tanımlarsak, yaylada yetişmiş kuzu eti, patlıcan, tokat domatesi, tokat biberi, patates, kelle soğan, sarımsak ve özel pişirilmiş kebab pidesi (Lavaş Pide) kullanılarak yapılan Tokat yöresine ait bir yemektir. Özel kebab ocaklarında yapılır.

Küçük parçalar halinde kesilen (kuşbaşı) etler baharat, kırmızı biber ve soğanla terbiye edildikten sonra kuyruk yağı ile yağlanmış şişlere takılmak üzere bekletilir. Şişlere biraz kuyruk yağı sürülür. Sebzelerin düşmemesi için patlıcanın sapı küçük parçalar halinde kesilir hazırlanır. Şişlere bir et bir patates, bir et bir patlıcan şeklinde hazırlanır, aralarına küçük parça kuyruk yağı takılır. Şişlerin sonuna küçük parça kuyruk yağı ve patlıcan sapı takılarak sabitlenir. Biberle Sarımsak bir şişe takılır. Patlıcanların kabuğu alınmaz yarıdan kesilmiş ve uzun selvi doğranmış patlıcanlar önceden hafifçe tuzlanmalıdır.

Odun ateşi ile yanan Kebab ocağının ortasında bulunan yatay demire şişler asılır. Fırının iki tarafında bulunan yatay bölümde yanan odunların ateşi ile pişmeye bırakılır. Fırının alt kısmında bulunan saç tepsiye domates soyularak bırakılır, pişmesi sağlanır ve damlayan yağlar toplanır. Özel pişirilmiş pideler bir tepsiye yayılır. Pişen etler ve sebzeler bunun üzerine sıyrılır. Tepsinin ortasına pişen domatesler konulur. Üzerine toplanan yağlardan gezdirilerek servise alınır.

Not: Tokat Kebabı'nın yaklaşık olarak 100 yıldır il genelinde yapıldığını ifade edilir. Eskiden Tokat halkı kebabı bağ evlerindeki özel tasarlanmış toprak ocaklarda yapıldı. Daha sonra Cumhuriyet dönemiyle birlikte ticarete dönüşerek ilimizde restoranlarda yapılmaya başlandı. Restoranlarda da toprak fırınlarda yapılır, Herkesin bu özel lezzeti tatmasını gerekir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 02.03.2015