



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Cağ Kebabı (Erzurum)



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 12 Saat (Marine Süresi Dahil)

>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti (but kısmı tercih edilir)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kimyon

Yapılışı:

1. Eti Marine Edin:

- Kuzu etini ince ve uzun parçalar halinde kesin.
- Rendelenmiş soğan, sarımsak, süt, yoğurt, zeytinyağı ve baharatları bir kapta karıştırın.
- Etleri bu marinasyonun içine ekleyin ve güzelce harmanlayın.
- Üzerini kapatıp **buzdolabında en az 12 saat dinlendirin.**

2. Şişe Dizme ve Hazırlık:

- Marine olmuş etleri buzdolabından çıkarın.
- Metal şişlere düzgünce dizin ve sıkı bir şekilde yerleştirin.

3. Pişirme:

- Geleneksel çağ kebabı için **odun ateşi üzerinde yatay döner şiş** kullanılır. Ancak evde mangalda veya fırında da pişirebilirsiniz.
- **Mangalda:** Şişleri mangalda orta ateşte, çevirerek pişirin.
- **Fırında:** 200°C'de önceden ısıtılmış fırında, şişleri ızgara modunda 20-25 dakika pişirin.



- Her iki yöntemde de etler iyice kızarana kadar arada çevirerek pişirmeye devam edin.

4. Servis:

- Pişen etleri şişten çıkarmadan önce keskin bir bıçakla ince dilimler halinde kesin.
- Yanında **lavaş ekmeği, sumaklı soğan salatası ve közlenmiş biber** ile servis yapabilirsiniz.

>> **İpucu: Eti marine ederken süt ve yoğurt kullanmanız, etin yumuşak ve daha lezzetli olmasını sağlar.** Ayrıca **köz ateşinde pişirmek, cağ kebabına otantik lezzetini kazandırır!**

Kiraz'ın
Mutfağı