



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ TANDIR (TİRE İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet kuzu kol (5-6 parçaya ayrılmış)
2-3 baş kuru soğan
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber
Arzuya göre kekik
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Birkaç defneyaprağı

Soğanları irice halka şeklinde doğrayın Sarımsakları da doğrayın Eti bütün marine malzemeleriyle karıştırıp en az 1-1,5 saat (en iyisi 1 gece) marine edin.

Ertesi gün bu karışımı fırın poşetine yerleştirip poşetin ağzını bağlama teliyle hiç hava almayacak şekilde sıkıca bağlayın (poşetin üzerine kürdanla birkaç delik açın.) Poşeti tepsiye koyup 200C fırında 2-2,5 saat pişirin Etin yumuşak olması için yağlarını çok fazla temizlemeyin, hafif yağlı olsun.

Not: Eğer düdüklü tencerede yapılacaksa kuzu budu kemikli olarak balık tuzlar gibi tuzlayıp birkaç yerine tane karabiber gömüp hiç su koymadan düdüklüye koyup düdüğünü kapatmadan ve en kısık ateşte 5 saate yakın pişirin.

Özellikle Tire' de o meşhur Kuzu tandırı ya da diğer adı ile "tak tak kebabının" en lezzetlisini bulmanız mümkündür. Merkezde küçücük bir yerde bu müthiş lezzeti tatmak için sabah saat 05.00-06.00 civarında telefonla arayıp ne kadar yiyecekseniz ayırtmanız gerekmektedir. Çünkü saat 09.00 da bitmiş oluyor neredeyse. Tabii Tire'ye gitmişken özel koyun yoğurdu, çamur peyniri ve sucuğunu da almak yerinde olacaktır. Kuzu tandırın gerçeği etin odun ateşinde fırında pişirilmesidir. Fakat günümüzde bu çok mümkün olmadığına evlerimizde de her ne kadar tam o tadı vermese de fırın poşetlerinde ya da düdüklü tencerede bunu yapabiliriz.

