



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALAMA KUYU TANDIR (AYDIN)

Aydın Valiliği

6 aylık ve yaklaşık 13-14 kg ağırlığında tüm kuzu veya oğlak
Özel kuyu (tandır)

Öncelikle kuyu odun ateşiyle ısıtılır, yaklaşık 230-240 derece bir ısı elde edildikten sonra temizlenip hazırlanan ve özel olarak bağlanan kuzu veya oğlak çengel ile kuyuya indirilip asılır. Kuyunun kapağı kapatılarak etrafı çamurla sıvanır ve 1 buçuk saat pişirilir. 30 dakika dinlendirilerek sıcak olarak servis edilir.

Not: Dalama Kuyu Tandır 2017 yılında Mahreç işareti alarak tescillenmiştir. Kuzu ya da oğlak deriden çıktığı gibi kuyuya sallanır, özel tadı burada yakalanır.

