



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TANDIR (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Halkın ihtiyacına yönelik olarak topraktan ve taştan yapılan ekmek tandırları bir tür fırın görevi görmektedir. Tandırda pişirilen ekmeğin kendine has bir lezzeti vardır. Hala bir çok kırsal kesimde olduğu gibi kent merkezlerinde de bu tandırlara rastlamak mümkündür. Çömlük yapımında olduğu gibi tandır için de kolay yoğrulup şekil alabilecek özel bir toprak kullanılır. Bu toprak yoğrulup içine biraz da saman karıştırılarak dayanıklılığı ve yapışkanlığı sağlanmış olur. Yoğrulan çamur çubuklar halinde üst üste dizilerek kaynaştırılıp 70-80 cm civarında bir yükseklikte çanak haline getirilir. Bu çanak ağız kısmından dibine doğru genişliği artacak şekilde olup, tabanında da ön tarafa doğru bakan bir tünelciği vardır. Bu tünelcikten tandırın külü alınır, temizliği yapılır. Yapılan bu tandır çanağının etrafı taşlarla örülerek yapısı korunmuş olur. Ekmek pişirilmek istendiğinde tandır odun, tahta gibi yakacaklarla ısıdırılır. Normal bir sıcaklığa sahip olan tandırın iç kısmına, çanağına hazırlanan ekmeklik hamur ısıdırılarak yapıştırılır. Bu şekilde ekmekler tandırın çanağında odun ateşi ile pişmiş olur.

