



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR KEBABI (BURDUR)

Çavdır Kaymakamlığı

Malzemeler:

Kuzu veya oğlak

tuz

pişirmek için kuyu veya fırın.

Hazırlanışı:

Burada dikkat edilecek husus, kebab edilecek etin bir yaşını geçmemiş ve iyi beslenmiş kuzu veya oğlaktan seçilmesidir. Hazırlanan kuzu veya oğlak önceden yeterince ısıtılmış olan kuyuya bir çengel vasıtasıyla asılır. Kuyunun ağzı kapatılır. Bir iki saat pişirilir. Pişirme işleminden sonra etler parçalanarak sıcak servis yapılır.

Not: Bu yemek daha çok ticari olmak üzere özel günlerde yapılır. Düğünlerimizde ise daha çok kavurma, taskebabi, etli kuru fasulye ve nohut yemekleri yapılmaktadır.
