



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR KEBABI (MALATYA)

Malatya Valiliği

Keçi eti

Bu kebab; evde yapılmaz, çarşı tandırında yapılır. Çebiş (keçi) eti kullanılır. Etleri bir gün önceden suya koyarak kanını alın. Tuzlayarak bir gün bekletin. İçinde meşe odunu yanan özel tandırlarda, susuz tandıra asarak, hafif kor ateşte 6-7 saat kadar pişirin.

Not: Bu yemeği beyler çarşıda yaptırıp subaşlarında (piknik yerlerinde) siyah Köhnü üzümüyle yerler.

