



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR KEBABI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Bu kebab için çebiş etinin kaburga ya da baş kısmı tercih edilmelidir. Etin şekli bozulmayacak şekilde kemikleri kırılır. Et, bol tuz ile tuzlanır. Meşe odunu ile yakılmış tandır ateşi köz haline gelince et bir çengele geçirilerek tandıra asılır. Et asıldıktan sonra tandırın üzeri kapatılır. Arada kontrol edilir, etin pişen kısımları çevrilir. Etin pişerken akan yağı tandırdaki olukta toplanmaktadır. Bu biriken yağdan biraz pişen etin üzerine dökülür.

Tandır kebabı siyah üzümle yenilirse daha iyi olur.

