



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TANDIR KEBABI

Bu iş için, iri kuşbaşı koyun eti alınır. Bir süre bekletilerek, terbiye edilir. Sonra fırına özel ve yassıca şişlere dizilir. Bu şişler, dikey yani bir çeşit küçük kuyu biçiminde ve önceden yakılan odun ateşiyle ısıtılmış fırınlara, yine dikey olarak dizilir, pişmeleri kontrol edilerek, tabaklara konulan doğranmış pideler üstüne dizilip sunulurdu, isteyenlerin kebaplarının yanına veya üstlerine yoğurt konur, en üstlerine de yanmış halis tereyağı gezdirilir.
