



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR KEBABI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 kg. kemiksiz kuzu kol
2 çorba kaşığı kadar eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik

Öncelikle kuzu eti soğuk suda güzelce yıkanır. Tuz, karabiber ve kekik, küçük bir kaptaki yağ ile karıştırılır. Baharatlı karışım, etin her tarafına iyice sürülür. Dinlenmesi için baharatlı et, pişirilmeden önce bir miktar bekletilir.

Sonra et yayvan bir güvece konulur. Güvece bir miktar su da eklenir. Güvecin ağzı, aynı malzemeden yapılmış bir kapakla kapatılır.

Güveç, ateşinin harı azalmaya başlamış tandırın altına indirilir.

Hafiflemiş ateşte suyu çekilene kadar pişmeye bırakılan et, iyice kızardıktan sonra servise hazırdır.

Pilav, kurusoğan ve ayranla birlikte servis edilir.

