TANDIR KEBABI (YOZGAT)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Bir adet koyun eti
Lavaş ekmeği
Domates
Yeşil biber
Soğan
Maydanoz
Baharatlar

Tandır kebabı kuzu etinin sinirlerinin çıkarılıp yağlarından arındırılarak büyük parçalara bölünmesiyle şeklinde yapılır. Bol tuza batırılan etler yirmi dört saat buzdolabında bekletilir. Bu arada özel topraktan yapılmış tandırın iki kenar kısmına meşe odunları yerleştirilerek yakılır. Tandırdaki ateş köz haline geldiğinde bir gün önceden dinlenmeye bırakılan etler demir şişe batırılarak fırına verilir. Etler yaklaşık bir saat içinde tandırdan çıkarılır. Bıçakla birkaç yerinden delinerek tekrar tandıra verilir. Yirmi beş otuz dakika daha pişirildikten sonra çıkarılır, otuz dakika daha bekletilir. Bundan sonra etler yaprak biçiminde dilimlenip domates, maydanoz, biber, soğan ve lavaş ekmeğiyle servis yapılır.

Not: Tandır kebabı Yozgat?a özgü bir yemektir. Yozgat?ın dışında başka hiçbir yerde bu yemek yapılmaz. Yapılsa bile ustası mutlaka Yozgat?tan gider. Bölgeyi ziyarete gelen turistler tarafından çok beğenilen bu yemek sipariş ile Türkiye?nin çeşitli bölgelerine paketlenip gönderilmektedir. Bölgenin kültürel değerlerinin tanıtıldığı festival, şenlik gibi özel günlerde de yemek kültürel bir çeşitlilik olarak yerli ve yabancı turiste sunulur.

Fotoğraf "neslişah" tarafından gönderildi. 22.07.2020

© lezzetler.com tarif no:105585 • adı:Tandır Kebabı (Yozgat) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:13