



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TANDIR

Bazı yörelerde mutfak içinde, bazı yerlerde ise tandır odası, tandır evi denilen ayrı bir bölümde yer almaktadır. Tandır yere gömülmüş, çömlek biçiminde, Gav denilen yağlı, killi kırmızı topraktan hazırlanan çamur ile yüksek ısıya dayanıklı olan tandır taşlarının örülmesi ile yapılan fırın olarak tanımlanabilir.

Tandır; küçük, orta ve büyük olmak üzere üç çeşittir. Küçük tandır daha çok ocak olarak kullanılır, ekmeğ pişirilmez. Orta tandır ise en sık kullanılan çeşididir. Bu tandırda ekmeğ pişirildiği gibi diğer işler içinde kullanılmaktadır.

Büyük tandır ise iki sıra lavaş ekmeği alabilecek büyüklüktedir. Genelde kalabalık ailelerin tercih ettiği bir çeşittir. Büyük tandırın kullanıldığı yerlerde çoğunlukla küçük ya da orta tandır da bulundurulmaktadır.

---