



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR NEDİR

Necip Usta

Bugün yemek listelerinde tandır kelimesine çok rastlanmakla beraber gerçek Tandır Kebabı yok denecek kadar az yerde yapılmaktadır. Çünkü günümüzde çok az lokantada tandır ocağı mevcuttur. Tandır ocağında pişen tandırla, fırında pişen tandır arasında büyük fark vardır. Fırında et tepsi içerisinde, fırın sıcaklığında pişer. Tandır ocağında ise, küllenmiş ateşin üzerinde ve ızgarada pişer.

Tandır ocağı, ateş tuğlasından örülmüştür ve iki kısımdan meydana gelir: Alttaki ocak kısmında odun yanar, üzerindeki ızgaralı kısım fırın kısmıdır. Odun kor haline gelip hafif küllendikten sonra, etler, ızgaraların üzerine yerleştirilir. Tandır ocağının ateş yandıktan sonra, harareti kaçırmaması için ayarlanan bir bacası vardır.