

YOZGAT TANDIR KEBABI *

Tandır kebabı, kuzu etinin özel olarak tasarlanmış bir fırın olan tandır ocağında, uzun süreli ve düşük sıcaklıkta pişirilmesi esasına dayanan geleneksel bir Türk et yemeğidir.

Soner BEŞCANLAR**

Anahtar Kelimeler: Kebab, Tandır, Yozgat.

Yozgat ili, geniş tarım alanları ve elverişli ekolojik koşulları sayesinde tarım ve hayvancılık açısından önemli bir konumdadır. Bölgedeki doğal mera varlığı ve üretim çeşitliliği, özellikle organik ve geleneksel hayvancılık faaliyetlerinin gelişmesine katkı sağlamaktadır. *“Bozok yaylasının kekik kokan dağlarında beslenen kuzulardan” elde edildiği nitelendirilen Yozgat ilinin lezzetlerinin başında gelen “Tandır Kebabı”, yöreye has olduğundan bölgesel kimliğin yansıtılması, gastronomik değerlerinin tanıtımı ve gastronomi turizm açısından önemli bir potansiyele sahiptir.*

Yozgat Tandır Kebabı, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan ve geleneksel pişirme tekniklerinden biriyle hazırlanan bir kebab türüdür. Coğrafi işaret ile tescillenmiş bu yemek, genellikle kuzu etinin but veya kol gibi parçalarının herhangi bir baharatlama işlemine tabi tutulmadan sadece 24 saat önce tuzlanarak dinlendirildikten sonra, etin kendi yağı ve doğal aromatik bileşenleri korunacak şekilde pişirilmektedir. Tandır kebabı, geleneksel Türk Mutfağında anıtsal tandırevi mimarisi olan tandır ocaklarında pişirilmektedir. Tandır geleneğinin geniş bir coğrafyaya yayılarak bir kullanım alanı sergilediği bilinmektedir. Geniş bir coğrafyada kullanıldığı için tandır pişirme yönteminin tek tipte olmadığı görülmektedir. Bu durum tandır ocaklarının yapımında farklı yöntemlerin kullanıldığı göstermektedir. Dolayısıyla kelime olarak tandır, tek tip fırın ya da ocak olarak değil, aynı zamanda birden fazla üretim tekniğini içine alan bir kavram şeklinde karşımıza çıkmaktadır. *“En temel özelliklerinin kuyu biçimli olmaları olduğu görülmektedir.”* 1730-1930 yılları arasında basılmış yemek kitaplarında “tandır kebabı” reçeteleri yer almaktadır. *“Anadolu’da tandır ocakları, ateş tuğlasının üzerine 250-300 kg tuz ile ateş toprağı karıştırılarak elde edilen harçtan üretilmektedir.”* Yozgat tandır kebabının pişirildiği tandır ocağı, ateş tuğlasından kuyu biçiminde üretilir. Kuyunun tam ortasına uzun bir demir yerleştirilir. Bu demirin sağında ve solunda ateşin yandığı bölümler bulunmaktadır. Demirin tam altında ise tava bulunur. Bu tava içerisinde etten akan yağın birikmesi sağlanır. “Tandır Kebabının” sunumunda kullanılan lavaş ekmek, biriken bu yağ ile yağlanarak etin aromasının geçmesi sağlanır ya da daha sonra yapılabilecek yemeklerde kullanılır.

Yozgat Tandır Kebabı için gerekli olan malzemeler

* Bu çalışma, daha önce Yozgat Tarihi ve Kültürü kitabında yayımlanan "Coğrafi İşaretli Ürünler" isimli çalışmanın gözden geçirilerek güncellenmiş halidir.

** Öğretim Görevlisi, Yozgat Bozok Üniversitesi / Yozgat Meslek Yüksekokulu, soner.bescanlar@bozok.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0001-9151-7379>

- “1 kg kuzu eti”
- “1/2 domates”
- “250 gr sivri biber”
- “2 baş kuru soğan”
- “Tuz ve karabiber”

Yozgat Tandır Kebabının Hazırlanışı

Kuzu eti, sinirlerinden ve belli bölgelerdeki yağlarından arındırılarak şişlere takılacak büyüklüklere ayrılır. Parçalara ayrılan tuzlanarak yirmi dört saat buzdolabında dinlendirilir. Pişirme aşamasında Tandır ocağının iki kenarına meşe odunları kullanılarak ateş yakılır ve ateşin köz haline gelmesi beklenir. Tandır ocağı hazır hale geldikten sonra dinlendirilen kuzu etleri demir şişe batırılarak ocağın ortasında yer alan demire asılır ve ocağın kapağı kapatılarak pişirme işlemi yapılır. 1 saat pişen etler çıkarılarak bıçakla bazı yerlerinden delikler açılarak tekrar pişirmeye devam edilir. Ortalama 2 saat pişirilen etler, yaprak biçiminde dilimlenerek domates, maydanoz, biber, soğan beraberinde tandır ocağında biriken yağ ile yağlanmış lavaş ekmeğiyle servis yapılır.

Selçuklu döneminde et yemekleri arasında “biryan” adı verilen kebaplar tüketilmiştir. Bu dönemde “biryan” olarak bilinen kebaplar tandır kebabı, çevirme kebabı, kuyu kebabı ve şiş kebaptır. Kebap yaparken kuzu, oğlak ve keçi eti tercih edilmiştir. Eskiden çukur açılarak, ateş yakılır ve köz haline geldikten sonra kuzu ya da oğlak eti bütün olarak tuzlandıktan sonra uzun bir çubuğa sabitlenerek çukurun içine sarkıtır ve hava almaması için ağzı kapatılarak pişirilirdi. Bu pişirme geleneği tarihler boyunca toplumların ihtiyaçlarına göre şekillenerek günümüzde ateş tuğlası ile yapılmış tandır ocaklarına dönüşmüştür. Günümüz Anadolu coğrafyasında, büryan kebabı geleneğinden doğmuş olan Yozgat Tandır Kebabı, Akşehir Tandır Kebabı, Denizli Tandır Kebabı ve Arapgir Tandır Kebabı coğrafi işaret ile tescillenmiş önemli gastronomik değerler haline gelmiştir. “Yozgat Tandır Kebabını” diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik, etin kendine özgü yapıya sahip özel tandır ocağında uzun süre ve kontrollü ısıda pişirilmesidir ve kullanılan etin “Bozok Yaylasının” mera alanlarında beslenerek yetiştirilen “toklu” diye tabir edilen bir yaş kuzulardan elde edilmiş olmasıdır. “Akşehir Tandır Kebabının” diğer kebaplardan ayıran özelliği, adının tandır kebabı olarak geçmesine rağmen, tandır ocağında doğrudan değil bakır kazan içerisinde köz haline gelmiş odun ateşinde 15 dakikada bir çevrilerek 5-6 saat pişirildikten sonra 1 saat dinlendirilerek servis edilen bir kebab türüdür. “Denizli Tandır Kebabı” sakız ağacı odunları ile fırın yakıldıktan sonra su doldurulmuş iki bakır tava hem buhar sağlamak hem de akan yağı toplamak için fırının içine sağ tarafa yerleştirilir. Kuzu, bütün olarak ikiye ayrılır, demir şişe takılarak suya temas etmeyecek şekilde dik olarak ocağa sarkıtılarak en az 2 saat süre ile pişirilir. “Arapgir Tandır Kebabı”, Malatya’nın yaylalarında yetişen yerli halk arasında da “cebiş” olarak bilinen oğlak ve teke eti ile yapılmaktadır. Kesilen oğlak veya tekelerin gövdeleri ortadan ikiye bölünerek kol ve kürek kemiği çıkarıldıktan sonra et şişe takacak şekilde parçalara

ayrılır. Ateş tuğlasından örülmüş dikdörtgen şekilde yapılmış olan tandır ocağının ortasında yer alan demirden et şişleri sarkıtılarak pişirme işlemi yapılır.

Coğrafi işaret ile tescillenmiş tandır kebabları incelendiğinde, Yozgat ve Arapgir tandır kebablarının hem pişirme yöntemi hem de ocak sistemi bakımından büyük ölçüde benzerlik gösterdiği görülmektedir. Buna karşın, Akşehir tandır kebabının bakır kazan içerisinde tandır ocağında pişirilmesi ve Denizli tandır kebabının bütün halde hazırlanan etin kuyu içerisinde pişirilmesi, aynı temel tekniğin farklı uygulamalarla çeşitlendiğini ortaya koymaktadır. Bu farklılıklar, yalnızca teknik bir ayrışmayı değil; aynı zamanda bölgesel üretim alışkanlıkları, kullanılan ekipmanlar ve yerel damak zevkinin etkisini de yansıtmaktadır. Dolayısıyla, Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinde aynı pişirme yönteminin çeşitli tekniklerle uygulanması, gastronomik mirasın zenginliğini ve kültürel çeşitliliğini ortaya koyan önemli bir göstergedir. Bu bağlamda tandır kebabları, hem somut hem de somut olmayan kültürel miras unsuru olarak değerlendirilmekte ve yerel kimliğin korunması ile gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır.

Kaynakça

- BERTAN, S. (2024). Denizli Gastronomi Turizminde Geleneksel Ürün Olarak Denizli Tandır Kebabı. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 469-478. <https://izlik.org/JA95GS33YR>
- ERDEM, A. Ü. (2013). Arkeolojik ve Etnografik Veriler Işığında Doğu Anadolu Tandırıları. *Tüba-Ar Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, (16), 111-132. <https://izlik.org/JA27YG73AH>
- ERDOĞAN ARACI, U. (2016). Türk mutfağı. İçinde H. Kurgun & D. Bağiran Özşeker (Ed.) *Gastronomi ve Turizm* (122-130). Ankara: Detay Yayıncılık.
- GÖKBEL, F. M., & AVCI, M. (2024). Geçmişten Günümüze Anadolu Coğrafyasında Toprak Tandırının Kullanımı. *Academic Social Resources Journal*, 7(44), 1785-1791. DOI : [10.29228/ASRJOURNAL.67044](https://doi.org/10.29228/ASRJOURNAL.67044)
- GÖRKEM, O. (2019). *Selçuklu yemekleri*. Türkiye Turizm Ansiklopedisi. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/selcuklu-yemekleri>
- GÜNEY, S. K. (2023). 1730-1930 Arasında Yazılan Yemek Kitaplarına Göre Türk Mutfağındaki Kebablar ve Bugünkü Bilinirliklerinin Araştırılması. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9), 1153-1166. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1274>
- KÖYMEN, M. A. (1971). Alp Arslan zamanı Türk beslenme sistemi. *Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, 3, 15-50. <https://makale.isam.org.tr/items/876f9aab-9f32-46f7-aa38-bd70e31cd0c8>
- KÜLTÜR PORTALI, (2013). *Yozgat Tandır Kebabı* 03.04.2026 tarihinde <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozyat/neyenir/tandir-kebabı492769> adresinden alındı.

- SÜMERKAN, S. C., ŞENGÜL, S., & SARIİŞİK, M. (2025). Modern Türk Mutfak Kültürünün Temelleri: Selçuklularda Et Yemekleri. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 27(2), 332-343. DOI: 10.26468/trakyasobed.1699299, <https://izlik.org/JA49BH88ML>
- TAPAN, İ. (2023). Malatya ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin değerlendirmesi. *Fikriyat*, 3(1), 41-64. <https://izlik.org/JA92SC27LG>
- TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU, (2017). *Yozgat Tandır Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi* 03.04.2026 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/38258> adresinden alındı.
- TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU, (2021). *Arapgir Tandır Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi* 03.04.2026 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/2763> adresinden alındı.