



TESTİ KEBABI (YOZGAT)

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 kilogram kuşbaşı et
1 kilogram domates
300 gram sarımsak
200 gram sivri biber
200 gram tereyağı
Karabiber
Tuz

Kuşbaşı doğranmış eti bir kaseye alın.
Doğranmış domates, sivri biber ve sarımsağı etin üzerine ekleyip ezmeden karıştırın.
Tuzunu da ilave edin.
Testinin içini güzelce yıkayıp hazırladığınız malzemeleri yerleştirin.
En üzerine de tereyağı ekleyin.
Testinin ağzını hamur ile kapatıp ortasını hafif bir şekilde açın.
Odun ateşinde yaklaşık 2 saat pişirin.
Yemeğiniz piştikten sonra testi kırıp servis edin.

