



DESTİ KEBABI (YOZGAT)

1 kg kuzu kuşbaşı
2 baş kuru soğan
3 adet sivri biber
3 adet domates
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Soğan biber ince kıyılır, domates soyulur doğranır. Kalan malzeme birleştirilir iyice karıştırılır. Uygun büyüklükte bir testiye doldurulur. Testinin ağzı unlu sudan olşan hamurla kapatılır. Mümkünse taş fırında uzun süre pişirilir. Eğer taş fırın olanağı yoksa evdeki fırın 180 dereceye ayarlanır, testi konur. 2,5 saat kadar pişirilir. Servis yapılacağı zaman ya testinin ağzından kebab boşaltılır ya da testinin ağzı kırılır.

[ML® Yozgat Böreği \(görsel\)](#)

