



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TESTİ KEBABI (YOZGAT)

- 1 kg koyun eti
- 2 çorba kaşığı sadeyağ
- 3 çorba kaşığı margarin
- 250 gr küçük soğan
- 3 sarı patates (orta boy)
- 2 domates (büyük) veya 1/2 kahve fincanı domates salçası
- 3 havuç (orta boy)
- 3 bardak su
- 1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye, ölçülere göre, margarin konularak kızdırılır. Kazınarak parmak gibi doğranmış havuçlar, ceviz kadar doğranmış patatesler ilâve edilerek 5 dakika, sote edersine kızartılır. Delikli kepçe ile süzülerek alınan havuçlar ve patatesler bir tarafa bırakılır. Tencereye ölçülere göre sadeyağ, soyulmuş küçük soğanlar, kemikli parça halinde doğranmış koyun eti, tuz, doğranmış domatesler (yoksa tuzsuz salça) konur. Tencerenin kapağı kapatılır ve orta ısıdaki ateşte 25 -30 dakika pişirilir. Et, soğan ve domatesler sularını çekince tencereye sıcak su konur. Hafif ısıdaki ateşte bir saat daha pişirildikten sonra tencere ateşten indirilir. Bir tarafa bırakılan havuç ve patatesler ilâve edilerek, 30 - 45 dakika daha pişirilir. Etler iyice yumuşayınca tencere indirilir ve servis yapılır.

