



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DESTİ (TESTİ) KEBABİ

Anadolujet Magazin

1 toprak testi (ufak boy)
1 kg kuşbaşı et
5 iri doğranmış domates
4-5 doğranmış sivri yeşil biber
3 çorba kaşığı tereyağı
12 diş sarımsak (tüm)
Yeterince tuz ve karabiber

Öncelikle geniş bir kaptan et, domates, sarımsak, yeşilbiber, tuz ve karabiber karıştırılır. Daha sonra içi güzelce yıkanan testiye ezmeden doldurulup en üstüne tereyağı konulur. Testinin ağzı hamurla kapatılıp üzerine buhar çıkacak kadar ufak bir delik açılır. Bahçede odun veya meşe kömüründe yaklaşık iki saat pişirilir. Eğer bu imkân yok ise 190 derece ısıtılmış fırında 1,5 saat kadar pişirilir. Servis yapmak için geniş bir tepsiye konan testi misafirlerin önünde karnından kırılıp o anda sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Bu yemek Yozgat Belediyesi tarafından Türk Patent Enstitüsü'ne Yozgat Yöresi yemeği olarak tescil ettirilmiştir.