



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (YOZGAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 adet Testi
3 kg. Kuşbaşı et
1 kg. Domates
300 gr. Sarımsak
200 gr. Sivri biber
200 gr. Tereyağı
Karabiber,tuz

Doğranmış domates,sivri biber ve sarımsak kuşbaşı ete katılarak ezmeden iyice karıştırılır. Yeterince tuz ilave edilir.

Testi içi iyice yıkandıktan sonra karıştırılan malzeme testinin içerisine doldurulur. En üste tereyağı konulur. Testinin ağzı amur ile kapatılır ve ortası hafif açılır. Genellikle açık havada odun veya meşe kömürü yakılmış bir ateşte pişirilir. İki saate yakın bir zamanda pişen yemeği ilk defa yapanlara meşe kömürüyle yapmaları tavsiye edilir. Yemek piştikten sonra testi kırılarak yemek testinin içinden servis yapılır.

