



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (AVANOS NEVŞEHİR)

3 kilogram kuşbaşı et
1 kilogram domates
300 gram sarımsak
200 gram sivri biber
1 su bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kimyon
Hamuru için:
Un
Su

Testiye sıvı yağla birlikte eti koyun.

Önceden köz haline getirilmiş ortasına testiye gömüp etin pişmesini sağlayın.

Et suyunu çekip kavurmaya başladığında ufak ufak doğradığınız domates ve biberleri, tuzu ve baharatları ekleyin.

Diğer yanda un ve suyu karıştırarak yapışkan bir hamur elde edin.

Testinin ağzını bir bezle örttükten sonra üzerini hamurla kaplayın.

Hamurun ortasına küçük bir delik açıp testiye yeniden köze gömün.

2 saat kadar pişmeye bırakın.

Arada testiye çalkalayarak malzemelerin karışmasını sağlayın.

Hamur piştiğinde içindekiler de pişmiş demektir. Bu aşamada testiye ateşten alıp 20 dakika dinlendirin.

Ardından hamuru çıkarıp baharatlarla servis edin.

Not: Avanos'un testilerinin ya da çömlüklerinin içinde pişirilen nefis bir et yemeğidir. Geçmişte tandırlarda pişirilse de günümüzde fırınlarda ve açık ocaklarda da pişirilebilir. Yörede özel gün sofralarının vazgeçilmez yemeğidir.

