



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (BURDUR)

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

Burdur'da bu yemek için özel olarak yapılmış testiler vardır. Bunların altları su testisi gibi, ağızları beş parmak kadar genişliktedir. Davar etinin yağlı kaburga kısmı doğranır, tuzlanır ve testiye yağla birlikte yerleştirilir. Yanan mangal kömürünün ortasındaki kömürler yan taraflara alınmak üzere aralanır. Aralanan kısma testi oturtulur. Kömür közleri testinin etrafında testiye degecek şekilde kalır. Bu yemek, bir avuç közün içinde, testinin kendi kızgınlığı ile pişirilir. Pişme süresi yaklaşık üç saattir. Ara sıra testinin iki kulpundan tutularak içindeki etler silkelenmek suretiyle et hareket ettirilir ve böylece testinin içindeki etlerin pişmesi sağlanır. Bir saat sonra etlerin suyu çekilip kavrulmaya başlanmasıyla testinin içine temizlenmiş küçük soğan, patates, yeşilbiber ve en üstüne domates, tuz konur. Karışması için silkelenir. Testinin ağız bir bezle bağlanır, etrafı hamurla sıvanır. Yine ateşe konur. Zaman zaman silkelenmek suretiyle pişirilir. Közün üzerinden alındıktan sonra yirmi dakika kadar bekletilir. Testinin hamurla sıvanan ağız açılır, bir tepsiye boşaltılır, üzerine kimyon ve karabiber ekilir. Testi kebabı odun yakılarak odun közleriyle de yapılabilir. Yaz aylarında bahçelerde yapılır. Günümüzde tüplü ocaklarda da pişirilmektedir; ancak kömür ateşinin üzerindeki daha hoş kokulu ve lezzetli olur.

