



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (BURDUR)

1,5 kilo orta yağlı koyun eti
60 kadar ceviz büyüklüğünde soğan
2 kaşık yağ
Yarım kaşık salça
2 büyük domates
Yeterince tuz
Üzerine:
Kimyon
Karabiber

1. Et kuşbaşı doğranır, yıkanır ve suyu süzülür.
2. Bir çömleğe (Bu yemeğe mahsus Burdur'da özel yapılmış çömlekler vardır, şöyle ki: Altları su testisi gibi, ağzı beş parmak kadar genişlikte olur) evvela et ve yağ konur. Yanmış mangal kömürünün ortasındaki kömürler yan taraflara alınmak üzere aralanır. Aralanan kısma testi oturtulur. Kömür közleri testinin etrafında testiye degecek şekilde kalır. Zaman zaman testinin iki kulpundan tutularak içindeki etler silkelenmek suretiyle hareket ettirilir; bu testinin içindeki etlerin eşit pişmesini sağlar.
3. Etlerin suyu çekilip, kavrulmaya başlamasıyla üzerine altmış kadar ayıklanmış soğan, salça, doğranmış domates ve tuz konur, karışması için silkelenir.
4. Testinin ağzı bir bezle bağlanır, etrafı hamurla sıvanır. Yine ateşe konur.
5. Ateşte (etrafı yanmış kömür, ortası küllü ateş üzerinde) elli altmış dakika kadar, zaman zaman silkelemek suretiyle pişirilir. Ateşten alınarak yirmi dakika kadar öylece bekletilir. Testinin hamurla sıvanan ağzı açılır, servis tabaklarına alınır, üzerine kimyon ve karabiber serpilir.

Not: Bu testi kebabı odun yakılarak odun közleriyle de yapılabilir. Yaz aylarında bağlarda, bahçelerde ya,pılır. Pek nefis, hoş kokulu, leziz bir yemek olur.