



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (BURDUR)

1.5 kg orta yağlı koyun kuşbaşı
2 çorbakaşığı sıvıyağ ya da margarin
1 kg arpacık soğan
Yarım çorba kaşığı domates salçası
2 büyük domates
Tuz, kimyon, karabiber

1. Eti yıkayıp süzün. Güveç kabına alın, etler suyunu salıp çekinceye kadar orta ateşte kavurun. Yağ ilave edip kavurmaya devam edin. Arpacık soğanları soyun, domatesleri soyup doğrayın. Salça, domates ve arpacık soğanları güveçteki ete ilave edip tuz serperek karıştırın.
2. Güveç kabının ağzını su ve unla yoğrulmuş hamurla kapatıp kısık ateşte 1 saat kadar pişirin. Ateşten alıp 20 dakika dinlendirin. Hamuru çıkarıp kebabı servis tabaklarına paylaşın. Karabiber ve kimyon serpip sıcak servis yapın.