



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

750 gr kuzu eti
½ su bardağı tereyağı
3 demet taze soğan
3-4 adet kırmızı domates
1 tatlı kaşığı un
1 demet maydanoz
¼ demet ubrika (Geyikotu)
½ demet kıvırcık nane
4-5 tane karabiber
Tuz

Et kuşbaşı doğranır ve testiye konulur.

Yanına ince doğranmış soğan, maydanoz, ubrika ve kıvırcık nane, ufak ufak doğranmış domatesler, yağ, karabiber, un ve damak tadına göre tuz konulur.

Hepsi karıştırılır ve üzerine sıcak su dökülür.

Testinin ağızı kapanır ve korların içine gömülür.

Bu şekilde yemek pişene kadar bekletilir.