



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (KAPADOKYA NEVŞEHİR)

Esra Palta

1 kg kuzu ya da orta yağlı dana kuşbaşı et
500 gr domates
500 gr arpacık soğan
20 diş sarımsak
6 adet orta boy yeşilbiber
250 gr tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Testinin ağzını kapatmak için:
1 adet ekme hamuru

Kabuğu soyulan domatesler ve çekirdekleri çıkarılan yeşilbiberler, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Arpacık soğan ve sarımsakların kabukları ayıklanır, bütün olarak bırakılır. Sebzelere tuz ve karabiber ilave edilir, etle harmanlanır. Testi bol suyla yıkanır, suyu süzdürülür. Tabanına tereyağının yarısı alınır. Baharatlarla harmanlanmış etli ve sebze karışım testiye doldurulur. Tereyağının geri kalanı küçük parçalar halinde kesilir, karışımın üstüne eklenir. Testinin üzeri ekme hamuruyla kapatılır ki, et ve sebzeler kendi buharında pişsin. Koşullar uygunsa odun ateşi veya meşe kömürüyle açık havada 2 saat, fırında ise yaklaşık 90 dakika pişirilir. Piştikten sonra testi, boğum yerinden kırılır, testinin içindeki kebab servis tabağına alınır.

Not: Tandır kültürü etrafında oluşan geleneksel bir yemek olan Testi Kebabı, Kapadokya'nın kendine özgü tatlarındandır. Günümüzde fırınlarda ve açık ocaklarda da yapılırsa dahi, tandırda bir başka tat verir. Genellikle Avanos ilçesinde üretilen testi ve çömlek adı verilen toprak kaplar içinde yapılır. Bu kapların içine etle birlikte diğer malzemeler de konarak tandırda pişirilmek suretiyle hazırlanır. Daha çok özel günlerde veya büyük gruplar bir araya geldiğinde yapılır. Bununla beraber Avanoslu çanakçıların tek kişilik imal ettikleri küçük testilerde de yapılabilir.

