



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TESTİ KEBABI (KAPADOKYA NEVŞEHİR)

Volkan Üstüner

1 kg kuşbaşı dana eti  
500 gr domates  
500 gr arpacık soğanı  
10 diş sarımsak  
7 adet yeşil biber  
250 gr tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle domateslerin kabukları soyulur. Biberlerin çekirdekleri çıkarılır.

Soğan ve sarımsakların kabukları ayıklanır, tüm olarak bırakılır.

Tuz ve karabiber de eklenir, etle harman edilir.

Daha önceden hazırlanan testinin tabanına tereyağının yarısı konur.

Biber, soğan, sarımsak ve baharatlarla harmanlanmış et testiye doldurulur.

Tekrar tereyağı eklenir.

Pişirme aşamasına geçmeden önce testinin üzeri mümkünse ekmek hamuruyla, yoksa alüminyum folyoyle kapatılır. Et, kendi buharında pişeceği için testi kebabının lezzeti buradan gelecektir.

Testi kebabı odun ateşinde 2 saat pişirilir.

Testi kebabı piştikten sonra suyu çektirilir ve harika lezzetin tadına bakılır.

Not: Nevşehir'in Kapadokya yöresine özgü bir yemek çeşidi olan Testi Kebabı, özellikle odun ateşinde piştiğinde tadına doyum olmayan harika bir lezzete kavuşur.

