



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TESTİ KEBABI (KAPADOKYA NEVŞEHİR)

- 1 kg kuşbaşı kuzu veya dana eti
- 2 adet orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı kapya biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 su bardağı su
- 1 adet testi (pişirme için)
- Hamur (testi ağzını kapatmak için)

Kuşbaşı doğranmış eti, doğranmış soğanı, sarımsağı, domatesi ve biberleri bir karıştırma kabına alın. Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Karıştırdığınız malzemeleri testiye dikkatlice doldurun. Üzerine 1 su bardağı su ekleyin.

Testinin ağzını un ve su karışımından yapılan hamurla sıkıca kapatın. Bu işlem, yemeğin pişerken buharını içeride tutmasını sağlar.

Testiyi, 200 dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık 2 saat boyunca pişirin. Alternatif olarak, közde veya odun ateşinde de pişirilebilir.

Testiyi fırından çıkarın ve sofrada kırarak açın. Yanında pilav veya lavaşla servis yapabilirsiniz.