



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TESTİ KEBABI (NEVŞEHİR)

Testi kebabı için ilk önce kuru soğan, domates ve biber doğranarak sarımsakla bir kaba konuluyor. Kuzu etiyle birleşen sebzelere baharatları da konduktan sonra harmanlanıyor ve malzemeler testilere yerleştiriliyor. Tereyağı ve defne yaprağı ilave edildikten sonra testinin ağzı kapatılarak kebab pişirilmeye hazır hale getiriliyor. Meşe kömürüyle yakılan ateşte 2,5 saat kalan testi kırıldıktan sonra kebab servis ediliyor.

