



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (NEVŞEHİR)

1 adet testi (çömlek de kullanılabilir.)

200 gr. kuşbaşı doğranmış et (Tercihe göre dana ve koyun eti olabilir)

1 adet domates

6-7 adet arpacık soğan

3-4 diş sarımsak

2-3 adet sivri biber

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Kimyon

İlk aşamada testiye sıvı yağ ile et birlikte konur. Sonra testi, önceden hazır edilmiş ateş közünün ortasına gömülerek, etin pişmesi sağlanır.

Et suyu çekilip kavrulmaya başladığında, domates, sarımsak, soğan, sivri biber, tuz ve karabiber eklenir. Ardından testinin ağzı bir bez konduktan sonra, orta kıvam hazırlanmış hamurla kapatılır.

Hamurun ortasında küçük bir delik açılır. Bu haliyle köz ateşe gömülür. Yaklaşık iki saat ateşte pişirilir. Daha sonra testi ateşten alınarak, 20 dakika kadar dinlendirilir.

Servis yapmak için testinin ağzında sıvalı olan hamur çıkartılır ya da testinin baş kısmı satır yardımı ile kırılır. Üzerine kimyon, karabiber gibi baharatlar serpilerek, servis edilir.

