



TESTİ KEBABI

<https://www.sabah.com.tr>

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

Öncelikle domateslerinizin kabuklarını soyun, biberlerinizin de çekirdeklerini çıkarın. Soğan ve sarımsakları da kabuklarını ayıkladıktan sonra tüm olarak bırakın, tuz ve karabiberi de ekleyerek etle birlikte harmanlayın. Daha önceden hazırladığınız testinin tabanına tereyağının yarısını koyun. Biber, soğan, sarımsak ve baharatlarla harmanlanmış eti testiye doldurun, doldurduktan sonra tekrar tereyağı ekleyin. Pişirme aşamasına geçmeden önce testinin üzerini ekmek hamuruyla kapatın, et buharında pişecek buna dikkat edin. Testi kebabını odun ateşinde 2 saat pişirin, testi kebabı piştikten sonra suyunu çeksın ve harika lezzetin tadına bakın.

