



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI

Masterchef

- 500 gram kuşbaşı dana eti (veya kuzu eti)
- 2 adet büyük boy soğan (doğranmış)
- 3-4 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet havuç (dilimlenmiş)
- 2 adet patates (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 su bardağı bezelye
- 1 su bardağı su (veya et suyu)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı pul biber
- Kekik
- Defne yaprağı

Tüm sebzeleri doğrayın ve eti kuşbaşı doğrayın. Büyük bir tavada zeytinyağını ısıtın. Kuşbaşı eti ekleyin ve yüksek ateşte etin dışını mühürleyin. Etin rengi değişinceye kadar karıştırın. Domates salçasını ekleyin ve karıştırın. Tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve kekik ekleyin. Son olarak, defne yaprağını ekleyin. Suyu (veya et suyunu) ekleyin ve karıştırın. Karışımın kaynamasını bekleyin. Tüm karışımı testiye dökün. Testinin ağzını folyo ile kapatın ve ip veya pişirme kağıdı ile sıkıca bağlayın. Testiyi önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 2 saat pişirin. Pişirme süresi boyunca testi içindeki malzemelerin iyice pişmesini ve lezzetlerin birbirine karışmasını sağlayın. Fırından çıkan testi dikkatlice açın. Testinin ağzını açarken sıcak buhara dikkat edin. Testi kebabını servis tabağına alın ve sıcak olarak servis edin.

