



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TESTİ KEBABI

900 gram koyun eti
200 gram havuç (3 orta)
40 gram sadeyağ ya da margarin (2 çorba kaşığı)
300 gram domates (2 büyük) ya da 60 gram tuzsuz domates salçası (1/2 kahve fincanı)
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
250 gram arpacık soğanı (25 adet)
3 bardak su
250 gram sarı patates (2 büyük)
Tuz

1 Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırmak, kızınca buna; üstleri kazınmış meyilli olarak doğranmış üç orta havuç, soyulmuş irice ceviz büyüklüğünde parçalara kesilmiş 2 büyük sarı patates katarak ancak 4-5 dakika sote edercesine kızartmak ve iyice süzölmüş olarak, yağdan çıkartarak bir kaba almalı ve bir kenara bırakmalıdır.

2 Sonra ateş üstündeki tencereye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, soyulmuş 25 adet arpacık soğanı, kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde doğranmış 900 gram koyun eti, yarım çorba kaşığı tuz, küçük doğranmış 2 büyük domates ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, et, soğan ve domates sularını salıp da tekrar çekinceye kadar ortadan daha az ateşte 25 - 26 dakika arasında pişirmelidir.

3 Etler sularını çekince bunlara; 3 bardak sıcak su katarak, ortadan daha az ateşte 1 saat daha pişirmeli, sonra da etlere; yağa vurarak bir tarafa bırakmış olduğumuz patates ve havuçları da katarak, etler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları tekrar yarım-üç çeyrek saat arasında pişirmekte devam etmeli ve servis yapmalıdır,

NOT: Bu tarz kebaplar, ancak restoranlarda yapılmaktadır. Kırılarda yapılan gerçek testi kebapları: Et, soğan, domates, yağ ve az su, testiye atılarak ağzı hamurla örtöldükten sonra, hafif odun ateşi üstüne oturtmak ya da kızdırılmış küllü ateşe gömmek suretiyle' yapılmaktadır ki, bu tarzdaki testi kebaplarını ev ve restoranlarda yapmak olanaksızdır.