



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TESTİ KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

60 adet arpacık soğanı

1,5 kilo orta yağlı koyun eti (kuşbaşı doğranmış)

2 büyük domates(küp doğranmış)

Yarım su bardağı su

2 çorba kaşığı sana

Yarım çorba kaşığı salça(1 kahve fincanı su içinde eritilmiş)

1.Bu yemek için, altları su testisi gibi,ağız beş parmak kadar genişlikte özel çömlekler vardır. Bu tür bulunmadığı takdirde, uygun başka bir çömlekte de pişirilebilir.

2.Çömleğe Sana ve etleri koyun. Yanmış mangal kömürünün ortasındaki kömürleri yanlara alarak yer açın;buraya çömleği yerleştirin. Kömür közleri, çömleğe degecek şekilde kalır. Zaman zaman çömleğin kulplarından tutup içindeki etleri silkeleyerek, etlerin eşit pişmesini sağlayın.Kömür ateşi olmadığı zaman,fırında da pişirebilirsiniz.

3.Etlerin suyu çekilip kavrulmaya başlayınca,arpacık soğanları, domates, salça ve tuzu ekleyin;karışması için silkeleyin.

4.Un ve suyu karıştırarak,kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın.Çömeleğin ağızını bir bezle bağlayıp, etrafını hamurla sıvayın. Yine ateşe oturtun.

5.Bu ateşte, 50-60 dakika kadar, zaman zaman silkeleyerek pişirin.Ateşten alıp 20 dakika dinlendirin.Hamurla sıvanan ağızı açıp, hamurunu çıkartın. Kebabın üzerine kimyon ve karabiber serpip servis yapın.

Not: Pişerken, et ve sebzelerin güveçte yapışmamaları için, arada bir kulplarından tutup silkeleyin. Çömleğin ağızındaki hamur pişince, içindeki yemek de pişmiş demektir.