



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TESTİ KEBABI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg. kuşbaşı kuzu eti
10-15 arpacık soğan
5-6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı biberiye
1 tatlı kaşığı tuz
Pilav için:
2 su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
1 kahve fincanı sıvıyağ

Etler yıkanıp süzülür. Arpacık soğanlar soyulup bütün bırakılır. Etler; tuz, kara biber, kekik, biberiye ile karıştırılır. Testinin içine bir parça et, 3-4 diş sarımsak ve soğan sırayla kat kat yerleştirilir (en üste et olacak şekilde). Testinin ağız tencerenin alt tabanında kalacak şekilde ters yerleştirilir. Tencerenin yarısına kadar sıcak su konup harlı ateşte 1.5 saat pişirilir.

Pilavın hazırlanışı: Tencerede tereyağı eritilip içerisine yıkanıp süzölmüş pirinç ve tuz konup şeffaflaşana kadar kavrulur. Sonra testide pişen etin, tencerede kalan suyuna (testi tencereden çıkartılmadan) kavru lan pirinçler konulup karıştırılır, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilip, demlenmeye bırakılır. Daha sonra testi çıkartılarak içerisindeki etler pilavın üstüne boşaltılır. Sıcak servis yapılır.

