



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (ÜRGÜP NEVŞEHİR)

1 adet testi (çömlek de kullanılabilir.)

Kuşbaşı doğranmış et (Tercihe göre dana ve koyun eti olabilir)

Sivri biber

Domates

Sarımsak

Sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Kimyon

Ürgüp yemekleri arasında meşhur olan testi kebabı için öncelikle testiye sıvı yağla et birlikte konur. Testi önceden hazır edilmiş köz halinde bulunan ateşin ortasına gömülerek, etin pişmesi sağlanır. Etin suyu çekilip kavrulmaya başladığında, domates, sarımsak, sivri biber, tuz ve karabiber eklenerek, tam bir karışım hali alır. Ardından testinin ağzı bir bez konduktan sonra, orta kıvam hazırlanmış hamurla sıvanır. Hamurun ortasında küçük bir delik açılır. Bu haliyle köz ateşe gömülür. Yaklaşık iki saat ateşte bekletilir. Bu zaman içerisinde dengeli pişmesini sağlamak için ara sıra testi silkelenir. Testinin üzerindeki hamurun pişmesinden, içinde bulunan malzemenin de piştiği anlaşılır. Daha sonra testi ateşten alınarak, 20 dakika dinlendirilir. Servis yapmak için testinin ağzında sıvalı olan hamur çıkartılır, üzerine kimyon, karabiber gibi baharatlar serpilerek, servise hazır hale getirilir.

