



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (YOZGAT)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 kilo kemiksiz kuzu eti
1,5 kilo domates
300 gram sivri biber
250 gram Sarımsak
250 gram Tereyağı
Tuz
Kırmızı biber
Kekik
1 baş küçük soğan
Orta boy bir manas testisi

Kuşbaşı doğranan etler bir kaba koyulur. Üzerine kabukları soyulmuş domatesler, kuşbaşı doğranıp koyulur. Biberleri de aynı şekilde, soyulmuş sarımsakları da aynı şekilde koyup harman yapılır. Küçük bir baş soğan ile beraber testiye doldurduktan sonra üzerine tereyağı koyulur. Baharatları da bol miktarda eklenir. Üzerini kapadıktan sonra testinin ağna mayasız bir hamur yapılır. Aynı düdüklü tencere misali ortasını buharın çıkması için delinir. Meşe kömürüyle ortalama 2-3 saat pişirilir. Daha sora testiye ağız kısmından özenle kırarak, servise sunulur.

Not: Bu yemeğin özelliği testisinden kaynaklanır. Ancak testi yörede imal edilmiyor. Avanos'tan getirtiliyor. Testi topraktan yapıldığı için içinde pişen aştan toprakta pişmiş oluyor. Özel düğün yemeklerinde, festivallerde, yarışmalarda yapılan bir yemektir. (Sürmeli Festivali) En çok dikkati çeken şey testi kebabı yemeğinden çok testinin kırılma işlemidir. Mağaza, restoran önlerinde testi heykelleri var.

Her ne kadar testisi Avanos'tan da getirilse, Yozgat'a özgü bir yemek olma özelliğini korur. Bu yemeğin oluşumu ile ilgili kesin bir bilgi bulunmamakla beraber, nasıl ortaya çıktığına dair anlatılan gelen bir çoban hikayesi bulunmaktadır. Hikaye şöyledir: Çok uzun yıllar önce bir çoban dağda davarını güderken, acıkmış. O esnada yiyecek bir şeyi bulunmadığından, hasta bir kuzuyu keserek, su testisinin içine doldurmuş ve testiye odun ateşinin közündeki pişirerek, yemeğini hazırlamış. Böylece halk bu yemeği sahiplenmiş, düğünlerde, şenliklerde ve festivallerde kullanarak yayılmasını sağlamıştır.



Fotoğraf "zümra" tarafından gönderildi. 22.05.2020

