



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TESTİ KEBABI (YOZGAT)

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 kilogram kuşbaşı et  
1 kilogram domates  
300 gram sarımsak  
200 gram sivri biber  
200 gram tereyağı  
Karabiber  
Tuz

Kuşbaşı doğranmış eti bir kaseye alın.  
Doğranmış domates, sivri biber ve sarımsağı etin üzerine ekleyip ezmeden karıştırın.  
Tuzunu da ilave edin.  
Testinin içini güzelce yıkayıp hazırladığınız malzemeleri yerleştirin.  
En üzerine de tereyağı ekleyin.  
Testinin ağzını hamur ile kapatıp ortasını hafif bir şekilde açın.  
Odun ateşinde yaklaşık 2 saat pişirin.  
Yemeğiniz piştikten sonra testi kırıp servis edin.

