



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI (YOZGAT)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg kuşbaşı yağsız kuzu eti
300 g arpacık soğanı
2 adet havuç
1 baş sarımsak
2 adet domates
2 adet patates
1 tatlı kaşığı karabiber Testi kebabı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Tüm sebzeler ayıklanır yıkanır ve arpacık soğan büyüklüğünde doğranıp hepsi karıştırılır.
Çiğ olarak toprak testinin içine doldurulup testinin ağzı hamurla kapatılır.
Orta ısı fırında 45 -50 dakika pişirilir.

Not: Tüm gereçlerin pişmişlikleri eşit olmalıdır. Sebzeler ezilmeden düzgün görünümde olmalıdır. İçine konulan gereçlerin boyutları birbirine yakın olmalıdır. Servisi bulgur pilavı ile yapılır.