



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Testi Kebabı - Nevşehir, Kapadokya



**Süre:** 2 Saat 20 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 2 saat

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

## Malzemeler:

- 700 gr kuşbaşı kuzu eti (isteğe bağlı dana eti)
- 1 adet büyük soğan (doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 3 diş sarımsak (bütün veya doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı sıcak su

## Yapılışı:

### 1. Malzemeleri Hazırlama:

- Soğanı ve biberleri küçük küpler halinde doğrayın.
- Etleri geniş bir kaba alıp üzerine baharatları ekleyin.
- Domates salçasını sıcak su ile karıştırın.

### 2. Testiye Malzemeleri Koyma:

- Geleneksel olarak testi içine önce tereyağı eklenir.
- Ardından sırasıyla **soğan, biber, et, domates ve sarımsakları ekleyin.**
- Salçalı suyu üzerine dökün ve testinin ağzını hamurla kapatın.

### 3. Piştirme:

- **200°C fırında 2 saat boyunca** yavaş yavaş pişirin.
- Testinin ağzını kırarak kebabı servis edin.



#### 4. Servis:

- **Pilav veya lavaş ekmeği** ile sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Fırında pişirmek yerine **köz ateşinde pişirerek daha otantik bir tat elde edebilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfağı