

Testi Kebabi

Malzemeler

1.5 kg orta yagli koyun eti
2 yemek k. ayciceK yagi
1 kg arpacik sogan
Yarim yemek kasigi domates salcasi
2 buyuk domates
Sivri biber
Defne yapragi
Tuz
Kimyon
Karabiber

Yapilisi

Iri parcalar halinde kesilmis eti yikayip suzun. Eti buyuk bir kasenin icine alin. Arpacik soganlarin kabugunu soyup ete ekleyin. Domatesleri, biberleri iri parcalar sekline dograyip malzemeye ekleyin. Salca, tuz, kimyon, karabiber ve aycicegi yagini ekleyip karistirin. Hazirladiginiz harci toprak testiye doldurun. Testinin agiz kismini hazirladiginiz bir hamurla sikica kapatın. Sicak firinda 1.5 saat pisirin. Firindan alip 20 dk. dinlendirin. Hamuru cikarip kebabi servis tabaklarına paylastirin. Sicak servis yapin.