

Nevşehir Testi Kebabı

Toplam 220 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 95 dk 5 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 19/10

Testi kebabı kuzu eti, arpacık soğan, domates, biber, sarımsak ve tereyağın kapalı testide uzun süre pişiren Kapadokya yemeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Kuzu kuşbaşı
- 500 gr Domates
- 500 gr Arpacık soğan
- 6 adet Yeşil biber
- 20 diş Sarımsak
- 120 gr Tereyağ
- 1.5 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Maya
- 1 çay bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Kuzu etini iri kuşbaşı doğrayıp tuz ve karabiberle ovun.
- Domatesleri küp, biberleri halka doğrayın.
- Et, sebze, sarımsak ve tereyağın testinin içine yerleştirin.
- Un, maya, su ve tuzla sert kapatma hamuru yoğurun.
- Testinin ağzını hamurla hava almayacak şekilde kapatın.
- Testiyi 200°C fırında 90 dakika pişirin.
- 10 dakika dinlendirip dikkatle çıkararak servis edin.

PÜF NOKTASI

Testinin ağzını hamurla kapatmak buharı içeride tutar ve eti kendi suyunda yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Testiyi masada kavrulmuş, köz biber ve pirinç pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten