



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AFYON KEBABI

- 1 kg dana kuşbaşı
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 adet kebab pidesi
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Kuşbaşı et düdüklüye atılır, 10 dakika kadar kavrulur. Sonra sıvıyağ, tuz ve üzerini geçecek kadar su eklenir. Düdüklünün kapağı kapatılır, tıs sesi duyulunca kısılır ve 15 dakika kadar pişirilir. Bu arada pideler kibrit kutusu gibi doğranır, tavaya konur, tereyağı eklenir. Hafif kızarana kadar çevrilir. Düz servis tabağına aktarılır. Üzerine pişen et, suyundan alınarak konur ve karabiber serpilir.