



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYON KEBABI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Kg Kuşbaşı Dana Eti
- 2 Adet Kebablık Pide
- ¼ Maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Kuşbaşı et, suyun çekene kadar kavrulur. Üzerini örtecek kadar su konulup tuzu ilave edilerek tekrar pişirilir. Diğer tarafta pideler kare şeklinde doğranır. Pideler arzuya göre fırında ısıtılabilir. Pişen kuşbaşı etin suyu süzülür. Et suyu pideleri ıslatmak için kullanılır. ıslatılan pideler servis tepsisine alınır. Etle birlikte servis edilir.

