AFYONKARAHİSAR KEBABI

https://www.afyonyemekleri.com

1 kg kuşbaşı et
3 adet kebaplık pide
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber
1 lt su

1 kg kuşbaşı et suyunu çekene kadar kavrulur.Üzerini örtecek kadar sıcak su konup, isteğe bağlı miktarda tuz eklenerek, düdüklü tencerede yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra, etin suyuna 1 kaşık tereyağı ilave edilir.
Diğer taraftan kebaplık pideler bir tepsiye kare şeklinde doğranır. (Bu yemekte kullanılan pideler ramazan pidesinden farklıdır ve fırınlarda kebaplık pide olarak satılır.) Haşlanan etin suyunu ayrı bir tencereye alırız. Bu etsuyu, doğranmış olan pidelerin ıslatılması ve yeterli yumuşaklığı kazanması için kullanılır. Yeterli yumuşaklığa ulaşan pideler alınarak tepsiye döşenir. Sonra kuşbaşı etler pidenin ortasına yerleştirilir. Üzerine karabiber ekilir ve maydanozla süslenerek servis yapılır.

Not: Bu yemek, genellikle Ramazan ayı içinde, iftarlarda davet yemeği olarak yapılır.

© lezzetler.com tarif no:53349 • adı:Afyonkarahisar Kebabı • gönderen:siyami • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:25