



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AFYONKARAHİSAR KEBABI

<https://www.afyon yemekleri.com>

1 kg kuşbaşı et  
3 adet kebablık 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 yumuşayınca kadar pişirilir. Piştikten sonra, etin suyuna 1 kaşık tereyağı ilave edilir.

Diğer taraftan kebablık pideler bir tepsiye kare şeklinde doğranır. (Bu yemekte kullanılan pideler ramazan pidesinden farklıdır ve fırınlarda kebablık 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.