



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

RAMAZAN KEBABI (AFYONKARAHİSAR)

Nedim Atilla

- 1 kg kuşbaşı dana eti
- 2 adet kebablık pide
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Kuşbaşı et suyunu çekene kadar kavrulur. Üzerini örtecek kadar su konup tuzu ilave edilerek tekrar pişirilir. Diğer taraftan pideler kare şeklinde doğranır. Pideler istenirse arzuya göre fırında ısıtılabilir. Pişen kuşbaşı etin suyu süzülür. İstenirse et suyunun içine veya kavrulmakta olan kuşbaşı etin içine bir tatlı kaşığı karabiber ilave edilebilir, pideleri ıslatmak için kullanılır. Islatılan pideler servis tabağına alınır. Üzerine etler yerleştirilip, istenirse bir kepçe et suyu gezdirilir. Yaklaşık 5 dakika kadar fırında dinlendirildikten sonra üzerine ince doğranmış maydanoz serpilerek servis yapılır.

Not: Ramazan kebabı, Afyon kebabı olarak da bilinir. Genellikle Ramazan ayında iftar yemeğinde yenildiği için Ramazan Kebabı denmektedir.

[ML® Ramazan Kebabı için tıklayın](#)

[ML® Ramazan Kebabı Videosu](#)