



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN KEBABI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

1 kg kuşbaşı orta yağlı dana eti  
2 adet kebablık pide  
1 demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 su bardağı su  
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Tencere iyice kızdırılıp içine sıvı yağ ve kuşbaşı et konulduktan sonra yaklaşık 10 dakika kavrulur. Üzerini örtecek kadar su ilave edilir. Kaynadıktan sonra tuz ilave edilerek 45 dakika kısık ateşte, yumuşayınca kadar 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. Üzerine etler yerleştirilip istenirse bir kepçe et suyu gezdirilir. Yaklaşık 5 dakika kadar fırında dinlendirildikten sonra üzerine ince doğranmış maydanoz serpilerek servis yapılır.

Not: İstenirse et suyunun içine veya kavrulmakta olan kuşbaşı etin içine bir tatlı kaşığı karabiber ilave edilebilir. Ramazan kebabı, Afyon kebabı olarak da bilinir. Genellikle Ramazan ayında iftar yemeğinde yenildiği için 'Ramazan Kebabı' denmektedir.

