



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN KEBABI (AFYONKARAHİSAR)

- 1 kilogram dana kuşbaşı
- 2 adet tırnaklı pide
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Eti bir tavada suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Etlerin üzerini geçecek kadar su ilave edin.
Tuzunu da ekleyip etler yumuşayana kadar pişirin.
Pideleri küp küp doğrayıp fırında ısıtın.
Etin suyunu süzün ve pideleri bu suyla ıslatın.
Etleri ıslattığınız pidelerin üzerine yerleştirip gerekirse biraz daha et suyu dökün.
5 dakika kadar fırınladığınız yemeğinizi üzerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak servis edin.

