AFYON KEBABI (RAMAZAN KEBABI)

MasterChef

2 adet kebaplık pide
1 kg kuşbaşı dana eti
1 adet soğan
1 demet ince kıyılmış maydanoz
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

İlk olarak kuşbaşı dana etini geniş bir tencereye alın ve suyunu çekene kadar kavurun.
Etler kavrulduktan sonra üzerini geçecek şekilde su ekleyin ve birkaç kez karıştırın. Karışımın üzerine tuz ve karabiber ekledikten sonra orta ateşte pişmeye bırakın.
Bu esnada kebaplık pideleri kare şeklinde kesin ve küçük parçalar haline getirin.
Pideleri yapışmaz bir tavaya alarak kızartın.
Et piştikten sonra, suyunu başka bir kabın içerisine süzün. Kestiğiniz pideleri servis tepsisine alın ve ılık et suyunu pidelerin üzerinde gezdirin.
Süzdüğünüz etleri pidelerin üzerine ekleyin. 5 dakika fırında ısıttıktan sonra ince kıyılmış maydanoz ilave ederek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:176547 • adı:Afyon Kebabı (Ramazan Kebabı) • gönderen:gül • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:40