



## RAMAZAN KEBABI (ANTALYA)

<https://antalyacityzone.com>

- 1 kilo kuşbaşı dana eti
- 2 adet kebablık pide
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

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

