



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMAZAN KEBABI

Kuşbaşı dana eti 1 kg
Tuz 1 tatlı kaşığı
Kebablık pide 2 adet
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Maydanoz 1 demet

Kuşbaşı eti, suyunu çekene kadar kavurun. Üzerine örtecek kadar su koyup tuzu ilave ederek tekrar pişirin. Diğer tarafta pideleri kare şeklinde doğrayın. Pideler istenirse arzuya göre fırında ısıtılabilir. Pişen kuşbaşı etin suyunu süzün. Et suyu, pideleri ıslatmak için kullanılır. ıslatılan pideleri Borcam fırın tepsisine alın. Üzerine etleri yerleştirip istenirse bir kepçe et suyu gezdirin. Yaklaşık 5 dakika kadar fırında dinlendirdikten sonra üzerine ince doğranmış maydanoz serperek servis yapın.

[ML® Ramazan Kebabı için tıklayın](#)

[ML® Ramazan Kebabı Videosu](#)