



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

RAMAZAN KEBABI



800 gr orta yağlı koyun kuşbaşı
3 adet orta boy tırnaklı pide
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su
Üzeri için:
7-8 dal maydanoz

- # Kuşbaşı et hızlı ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Üzerine kaynar su dökülür, kapağı kapatılır, kısık ateşte en az 50 dakika pişirilir.
- # Tencere ateşten alınır, 15 dakika kapağı açılmadan dinlendirilir.
- # Bu arada pideler küçük kareler şeklinde dilimlenir. Fırın ısısına dayanıklı 4 adet kaba paylaşılır.
- # Tencerenin kapağı açılır, tuz eklenir ve karıştırılır. Etler suyundan süzülerek başka bir tabağa alınır.
- # Etin suyuna karabiber eklenir karıştırılır. Pidelerin üzerine bu karabiberli et suyu taksim edilir.
- # Etler pidelerin üzerine bırakılır. (Bu arada fırın 200 derecede ısıtmaya başlanır.)
- # Kebaplar kızgın fırına verilir, 10 dakika pişirilir.
- # Kıyılmış maydanozla süslenir ve servise sunulur.

Not: Ramazan kebabı Yöröklere ait bir tarifdir. Afyon kebabı olarak da bilinir.