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 paylaştırılır.
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 ısıtılmaya başlanır.)
Kebaplar kızgın fırına verilir, 10 dakika pişirilir.
Kıyılmış maydanozla süslenir ve servise sunulur.

Not: Ramazan kebabı Yörüklere ait bir tariftir. Afyon kebabı olarak da bilinir.