BAYAT EKMEKLİ İSKENDER

6 Dilim Bayat Ekmek
1 Tatlı kaşığı Biber Salçası
1 Çay kaşığı Karabiber
1 Tatlı kaşığı Kekik
1 Çay kaşığı Kimyon
300 Gr Kıyma
1 Tatlı kaşığı Tuz
1 Kase Yoğurt
1 Adet Yumurta
Sosu İçin:
1 Adet Domates
1 Yemek kaşığı Domates Salçası
1 Yemek kaşığı Tereyağı
Tuz
Servis İçin:
1 Tutam Maydanoz
Domates
Yeşil Biber

Bayat ekmekleri küp küp doğruyoruz. Doğradığımız ekmekleri fırın tepsisine alıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 dakika kızartıyoruz. Ayrı bir tarafta karıştırma kabına kıymayı alıyoruz. Üzerine yumurtayı kırıyoruz. Salçayı ekliyoruz. Tuzu, karabiberi, kimyonu ve kekiği ilave ediyoruz. Yoğurmaya başlıyoruz. Kıymanın kıvamına göre bayat ekmek içlerini elimizle ufalayarak kıymanın üzerine alıyoruz. İyice yoğuruyoruz. Hazırladığımız kıymalı karışımı yağlanmış dikdörtgen fırın kabına alıyoruz. Elimizle yayarak, fırın kabına düşüyoruz. Hazırladığımız kıymayı önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişmeye bırakıyoruz. Kıymalı harcın üzeri kızarıp, piştikten sonra fırından çıkarıyoruz. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra 2 parmak kalınlığında ve uzun şeritler şeklinde kesiyoruz. Diğer taraftan yemeğimizin sosunu hazırlamaya başlıyoruz. Domatesi bir kaseye rendeliyoruz. Geniş bir tavaya tereyağını alıyoruz. Tereyağı eridikten sonra üzerine rendelediğimiz domatesleri boşaltıyoruz. Salçayı da ekliyoruz. Tahta kaşıkla karıştırarak pişiriyoruz. Sosun üzerine biraz da sıcak su ilave ediyoruz. Tuz serpiyoruz. Eğer isterseniz sosa, sarımsak da rendeleyebilirsiniz. Sos, kaynadıktan sonra ocağın altını kapatıyoruz. Sosun kıvamı sulu olacaktır. Daha sonra fırında kızarttığımız ekmekleri servis tabağına alıyoruz. Üzerine hazırladığımız sostan birazını gezdirerek döküyoruz. Böylece ekmekleri ıslatmış oluyoruz. Daha sonra üzerine çırpılmış 1 kase yoğurdu gezdirerek döküyoruz. Sonrasında uzun şeritler şeklinde kestiğimiz koymaları üzerine yerleştiriyoruz. Tekrar domatesli sostan döküyoruz. Ayrı bir tarafta fınn tepsisine domatesi dörde bölüp diziyoruz. Yeşil biberleri tepsiye diziyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında közlüyoruz. İskender kebap yemeğimizin yanında maydanoz, közlediğimiz biber ve domatesleri de servise hazırlıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:130789 • adı:Bayat Ekmekli İskender • gönderen:songün • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:07