



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSKENDER

Elif Korkmazel

500 gram çok ince dövülmüş biftek
4 dilim ekmek ya da pide
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı yoğurt
2 sivri biber
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Öncelikle etleri çok ince bir şekilde kasabınıza dövdürün. Daha sonra yağsız bir tavada iki yüzünü de 5 dakika güzelce pişirin. Suyunu çeken etlerin üzerine tereyağını ya da zeytinyağı gezdirip biraz daha pişirin. Bu arada ekmekleri de küp doğrayıp kızartın. Diğer bir yandan salça, un, tereyağı ve suyu bir sos kabında pişirin. Servis yaparken de önce kızarmış ekmekler, ardından etler ve salçalı sosla birlikte sunum yapabilirsiniz.