HİNDİ DÖNERDEN İSKENDER KEBAP

1 paket pınar hindi döner
4 adet pita ekmeği veya pide
4 adet ızgarada közlenmiş sivri biber
2 adet ızgarada közlenmiş domates
200 g domates sosu
4 çorba kş tereyağı , tavada kızdırılmış
4 çorba kş yoğurt
Sosu için:
4 çr kş tereyağı
4 adet rendelenmiş domates
4 diş ezilmiş sarımsak
Tuz ve karabiber

Pita ekmeklerini uzun ince dilimleyin ve tereyağında kızartın. Pınar hindi döneri tavada veya fırında ısıtın. Sosu hazırlamak için bütün malzemeyi sırası ile soteleyin ve kısık ateşte 5 dakika kaynatın. Pideleri tabağa koyun ve üzerine sosu uygulayın. Dönerleri sıralayın. Izgara domates ve biberi üzerine koyun. Kızgın tereyağını üzerine gezdirin. Yanında yoğurt ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28262 • adı:Hindi Dönerden İskender Kebap • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:56