



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSKENDER (BURSA)

Bu tarif (Mütevazı Lezzetler Türk ve Dünya Mutfağından Yemek Kitabı Sayfa: 99) alınmıştır.

500 gr. bütün et (tranç)  
1 Küçük kuru soğan  
1 Adet sivri biber  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 Çorba kaşığı sıvıyağ  
2 Çorba kaşığı salça  
1 Şu bardağı su  
4 Çorba kaşığı yoğurt  
8 Çorba kaşığı bulgur pilavı (bkz. Pilavlar)  
4 Adet kebab pidesi

# Bütün et yarım dondurulur. Pastırma gibi ince ince doğranır. Çok ince kıyılmış soğan ve biberle karıştırılır, yarım saat dinlendirilir.  
# Teflon tavaya 2 çorba kaşığı yağ konur, kızdırılır, hazırlanan et eklenir, suyunu salıp çekince 2 tatlı kaşığı tuz eklenir, kızarana kadar pişirilir.  
# Kayık tabağa, küçük küçük kareler halinde pide doğranır ve tabak yüzeyince serilir.  
# Üzerine kavruan et konur. Bir kenarına bir kaşık yoğurt, yanına 2 kaşık bulgur pilavı konur.  
# Etlerin üzerine, 1 su bardağı su ile sulandırılıp bir çay kaşığı tuz eklenmiş ve pişirilmiş domates salçası gezdirilir.  
# En üstede kızdırılmış 2 kaşık sıvıyağ gezdirilir.

Not: Et aynı şekilde pişirilip, hiç başka bir şey eklenmezse döner elde edilmiş olur.

[ML® İskender için tıklayın](#)

[ML® İskender Videosu](#)

