



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 (traç)
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.
Etlere 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](#)

