



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İSKENDER

5 parça ince dövülmüş antrikot  
150 gr. kıyma  
1 adet küçük soğan  
4 dilim küp doğranmış pide  
Sosu için:  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Sivri biber  
4 çorba kaşığı yoğurt  
Tuz  
Karabiber

Soğan ve kıymayı yoğurun. Bir kat et, bir kat kıyma olacak şekilde üst üste dizin ve yağlı kağıda sarıp dondurucuda beş saat dondurun. Pişireceğiniz zaman ince ince dilimleyip yağsız tavada pişirin. Salçayı tereyağında beş dakika ısıtın ve servis tabağına paylaştığınız pidelerin üstüne dökün. Dönerleri yerleştirip yoğurt ve sivri biberle servis yapın.

