



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDELİ DÖNER KEBAP (İSKENDER) (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İskender Kebap olarak bilinen kebab 1867 yılında Mehmetoğlu İskender efendi tarafından yapılmaya başlanmış ve bütün Dünyaya yayılmıştır. Yatay olarak ateşin üzerinde pişirilen kuzu çevirmeyi ayağa kaldırarak kemikleri ve sinirleri ayıklanmış kuzu etini dikey metal bir çubuk üzerinde kendi etrafında, kömür ateşinde pişmesi sağlanmıştır. Yağlı sinirleri alınmış kuzu etinin kullanıldığı kebab şişe geçirilirken aralarına yağlı koyun kıyması döşenir ateşte dönerek kızartılır pişen etler bıçakla ince kesilir, servis için kebab pideleri kızartılarak tabaklara yerleştirilir üzerine kesilmiş etler, domates sosu, tereyağı, kenarına yoğurt konarak servis yapılır.

