



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURSA İSKENDERİ

İskender Kebap, veya kısaca İskender Bursa yöresinin meşhur kebab yemeklerinden biridir.1867 yılında kayhan çarşısında başlamıştır. Aslında temeli Döner olsa da, İskender'i İskender yapan üzerindeki tereyağ, domates sosu, yanındaki yoğurt ve altındaki yağlı pide parçalarıdır. Ayrıca, İskenderin eti, herhangi bir dönerin etinden farklıdır.İskender kebabı yapılan et Uludağ kekiği ile beslenen koçtan elde edilir.. İskender etinin yağı daha azdır. Bursa'dan diğer illerimize yayılan İskender Kebap günümüzde en iyi yine ortaya çıktığı yerde yani Bursa'da yapılmaktadır. Domates sosu ve yoğurdu kaliteyi çok etkilemektedir. İskender'e sadece döner gözüyle bakmamak gerekir. Çoğu lokanta kıyma karışımı dönerden yapılan İskenderleri müşterilerine sunmaktadır. Bu da iyi İskender yapılan yerlerin parmakla gösterilecek kadar az olmasına yol açmaktadır.Hatta Bursa dışındaki başka şehirlerde yiyeceğiniz iskenderin çok fazla iskender tadında olmayıp normal bir et yemeğinden farkı olmadığını söylersek yanlış söylemiş olmayız

Aynı döner gibi, İskender'in eti dikey biçimde duracak şekilde bir şişe geçirilir.

Mümkün ise, kömür ateşinde pişirilir.

Piştikçe dış tabaka Döner bıcağıyla yaprak gibi dilimlenir.

Bu dilimler, tereyağlı pide parçalarının üstüne serilir.

Yanına yoğurt koyulduktan sonra, isteğe göre üzerine tereyağı ve domates sosu serpilir.

Servis yapılır.