



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV İSKENDERİ

Kişi başına birer dilim biftek
Kişi başına birer kebabçı pidesi (küçük pide)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kekik
Karabiber
Sos için:
1 kaşık domates salçası veya iki taze domates
Biraz zeytinyağı
Biraz su
1 çay kaşığı baharat

Biftekleri önce buzdolabının buzluğuna koyup, donmasını bekleyin. Buzluktan çıktıktan sonra her parçayı çok ince (pastırma kıyar gibi) kıyın. Sonra bunları da uzunlamasına, kesebildiğiniz kadar kesip, iyice ince hale getirin. Sıvı yağda biraz kekik, tuz ve karabiberle kavurun. Bu arada pideleri de enlemesine ve boylamasına kesin. Bunları önce etin suyuyla biraz ıslatın. Ardından pişen etleri pidelerin üstüne yerleştirin. Bir kaşık domates salçası veya iki taze domatesle biraz zeytinyağı, biraz su ve bir çay kaşığı baharatla bir sos hazırlayın. Tabakların bir kenarına iki çorba kaşığı kadar yoğurt koyun, ayrıca tüm tabağın üstünde sosu gezdirin, servise hazır.