



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE İSKENDER

1 su bardağı sıcak su
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet bayat pide
400 gram dana eti
Yoğurt
Kırmızı toz biber
Karabiber
Kekik
Tuz

İskender kebab sosunu hazırlamadan önce kebabımızın en önemli maddesi olan dana etini ince ince döner şeklinde doğruyoruz. Bir tava içerisine 3 yemek kaşığı sıvı yağımızı koyup ince ince doğradığımız dana etimizi koyuyoruz. Etlerimiz suyunu çekince tuzunu atıp kızartıyoruz. Etimiz piştikten sonra pidelerimizi alıp küp küp doğrayıp servis yapacağımız kaba koyuyoruz. Ön hazırlıkları yaptıktan sonra İskender kebab sosunu hazırlamaya başlayabiliriz.

Ayrı bir sos tavası alıp içerisine bir yemek kaşığı tereyağı koyup eritiyoruz. Tereyağını erittirdikten sonra 2 yemek kaşığı domates salçasını ekleyip kavuruyoruz. Kavrulan salçanın içine toz biber, karabiber ve kekiği ekleyelim. Salçayı akıcı kıvama getirmek için bir su bardağı sıcak suyumuzu ekleyip sosumuzu pişirmeye devam ediyoruz. Sosumuz kaynadıktan sonra ocaktan alıyoruz. İskender kebab sosumuz hazırlandıktan sonra küp küp doğranmış pidelerin üzerine gezdiriyoruz. Sosunu döktüğümüz pidelerin üzerine de kızarttığımız etlerimizi koyalım. Son olarak hazırlanan tabağın kenarına yoğurdunu ekleyelim. Kalan iki yemek kaşığı tereyağını eritip içerisine kırmızı toz biberimizi atıp İskender kebabımızın üzerinde gezdirelim, sıcak servis edelim.

