



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI İSKENDER KEBAP

500 gram yağsız dana kıyma
3 yemek kaşığı irmik
3 yemek kaşığı yoğurt
1 adet rendelenmiş soğan
Yarım çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
2-3 adet domates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Tırnak pidesi
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
3 adet közlenmiş sivri biber
Yoğurt

Döner için tüm malzemeyi geniş bir kabın içine alıp iyice yoğurun. Harca dört parmak yüksekliğinde ve rulo olacak biçimde şekil verin. Streç filme sarıp buzdolabında bir gece bekletin. Sos için rendelenmiş domatesi, tereyağını, salçaları, karabiber ve tuzu tencereye alıp pişirin. Piderleri küp doğrayarak fırın kabına dizin. Kıymalı harcı buzdolabından çıkarıp oda ısısında çok bekletmeden dilimleyin ve pidelerin üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Üzerine sosu gezdirin. Eritilmiş tereyağı döküp yoğurtla birlikte servis yapın.

