



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV USULÜ İSKENDER

Oktay Usta

750 gr kuzu eti

4 yeşil biber

2 domates

1 kase yoğurt

Sosu için:

1.5 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı kekik

tuz

karabiber

su

1 çorba kaşığı tereyağı

Pidesi için:

4 su bardağı un

1 paket kuru maya

tuz

su

İlk önce pidesini hazırlayın. Pidesi için karıştırma kabına 4 su bardağı unu alın.Üzerine 1 paket kuru maya, tuz ve ılık su ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru bezelere ayırın. Bezeleri elinizle açın ve tırnak pidesi şeklini verin. Fırın tepsisine yerleştirin.Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Etleri yüksek ısıda tavada pişirin. Pişen etleri ince olarak kesin.Pideler piştikten sonra küp olarak kesin. Servis tabağına küp kesilmiş pideleri alın. Üzerine 1 kase yoğurdu ilave edin. İskenderin sosu için tavaya salçayı, sıvıyağ, kekik, tuz, karabiber ve su ile bir sos elde edin. Servis tabağındaki yoğurdun üzerine sostan bir miktar dökün.Üzerine kesilmiş etleri alın. Tavadaki biberleri ve domatesleri soteleyin. Etlerin üzerine domates ve biberi ilave edin.Üzerine tekrar sostan dökün. Üzerine eritilmiş tereyağını dökün.