



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR DÖNERDEN İSKENDER

1 paket hazır döner (300 gram)
Tırnaklı pide veya bayat ekmek
4 adet çarliston biber
2 orta boy domates
1 kase süzme yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz

Domatesleri rendeleyin ve biraz pişirin. Domatesler suyunu tam çekmeden hazır dönerleri bu sosta pişirin. Domates salçasını koyu bir sos kıvamı alması için hafif sulandırarak pişirin ve kenara ayırın. Bayat ekmekleri ya da tırnaklı pideleri küpler halinde doğrayarak yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisi ile fırınlayın. Kıtırlaşan ekmekleri servis tabağına alın ve salçalı sosun bir yemek kaşığı kadarını ekmeklerin üzerine gezdirin. Etleri soslu ekmeklerin üzerine düzgün bir şekilde yayın ve üzerine eritilmiş tereyağı, kalan salçalı sosu ekleyin. Tabağın kenarına süzme yoğurt koyarak servis yapın.

