İSKENDER (BURSA)

Et döner için:
500 gr. kuzu but
2 yemek kaşığı ayçiçek yağ
2 yemek kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 küçük boy kuru soğan
Tırnak pide için:
4 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
1 yemek kaşığı ayçiçek yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 su bardağı rendelenmiş domates
1 su bardağı sıcak su
Yarım çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı

Bir kabın içerisine soğan rendelenir. Üzerine tuz hariç diğer baharatlar eklenir ve karıştırılır. İnceltilmiş kuzu butları bu karışıma batırılır. Ağzı kapatılarak bir gece buzdolabında bekletilir.
Ertesi gün bir strecin üzerine etler üst üste gelecek şekilde dizilir. Streç yardımıyla dört bir tarafından düzeltilir ve sıkıca sarılır.
Bu haliyle derin dondurucuda zaman varsa bir gece yoksa etler sertleşinceye kadar bekletilir.
Elde edilen döner pişirilmek istendiği zaman yarım saat öncesinde dondurucudan çıkartılır. Keskin bir bıçakla pişirilmek istenen miktarda ince dilimler halinde kesilir. Çok soğuk olduğu için kesilmesi zor olabilir. Eti bir bezle tutup kaymaz yüzeyli bir zeminde kesmek gerekir.
Oluşan yaprak dönerler kızgın yapışmaz yüzeyli bir tavada harlı ateşte pişirilir. Ancak pişirme öncesi tavaya az bir miktar sıvı yağ ilave etmek ve pişirmeyi çok uzun tutmamak seramik tabanlı veya diğer yapışmaz yüzeyli tavanın zarar görmesini engelleyecektir.
Tırnak pide için, unun yarısı yoğurma kabına alınır. Maya, tuz, ılık su eklenir. Yoğrulmaya başlanır. Gerekli un ilavesi ile ele yapışmayan sert olmayan bir hamur elde edilir.
Hamur unlu tezgah üzerine alınarak özleşene kadar yoğrulur. İstenilen pide büyüklüğüne göre üç - dört parçaya ayrılır.
Bunlara yuvarlak şekil verilir. Üzerine temiz bir bez örtülerek bir saat kadar mayalandırılır.
İki katına kadar çıkan hamur parçaları elle unlu tezgah üzerinde bir santim kalınlığına kadar inceltilir. Hamurun üzerine parmak uçları ile bastırılarak şekil verilir.
Tırnak Pide önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında on - on iki dakika veya kızarana kadar pişirilir.
Sos için, bir tavaya iki yemek kaşığı tereyağı konulup eritilir. Üzerine salçalar eklenir ve salçanın kokusu çıkarana kadar kavrulur.
Daha sonra bir su bardağı su ve isteğe göre bir su bardağı domates rendesi, tuz ve pul biber ilave ederek sos pişirilir.
Fırını 50 dereceye getirerek tabaklar fırına koyulur.
Isınan tabaklara önce pideler koyulur ardından sosu üzerine gezdirilir ve üzerini etlerle kaplanır.
Tabağın bir kenarına yoğurt koyulur. Bu arada; dilerseniz yoğurdu, pide ve sosların üzerine yayıp, üstünü et ile kaplayabilirsiniz.
Etlerin üzerine yine sostan koyup, kızdırılan tereyağı da dökülür. Dilerseniz domates, biber ve patates kızartması ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:156855 • adı:İskender (Bursa) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:57