



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSKENDER KEBABI

1/2 Kg Kusbası Et  
2 Adet Soğan  
3 Dis Sarmısak  
3 Adet Domates  
2 Adet Sivri Biber  
Tuz, Karabiber  
1 Çay Kasığı Salça  
1 Şu Bardağı Sıcak Su  
1 Adet Pide  
1 Çay Kasığı Tereyağı  
Üzerine:  
2 Çorba Kasığı Yoğurt

Yarım kg kusbası eti tencereye alın.2 adet soğan ve 3 dis sarmısak yemeklik doğrayın.Küp küp doğranmış 2 adet sivribiber ve 3 adet domatesle birlikte tencereye ekleyin. 1 çay kasığı salça,tuz ve karabiberi ilave edin. Domateslerin suyu çekene dek kısık ateşte pişirin. 1 su bardağı sıcak su ekleyin.Sebzeler iyice yumuşayınca ocaktan alın.

1 adet pidenin üzerine 1 çay kasığı tereyağını sürün. Kare biçiminde kesin.Etleri pişirdiğiniz suyu pidenin üzerine dökün.Daha sonra etleri dizin.Etlerin yanına 2 çorba kasığı yoğurt ekleyin.2 çorba kasığı tereyağını eritip, etlerin üzerine gezdirin.

