İSKENDER KEBABI

1/2 Kg Kusbasi Et
2 Adet Sogan
3 Dis Sarmisak
3 Adet Domates
2 Adet Sivri Biber
Tuz, Karabiber
1 Çay Kasigi Salça
1 Su Bardagi Sicak Su
1 Adet Pide
1 Çay Kasigi Tereyağıi
Üzerine:
2 Çorba Kasigi Yoğurt

Yarim kg kusbasi eti tencereye alin.2 adet soğan ve 3 dis sarmisagi yemeklik dograyin.Küp küp dogranmis 2 adet sivribiber ve 3 adet domatesle birlikte tencereye ekleyin. 1 çay kasigi salça,tuz ve karabiberi ilave edin. Domateslerin suyu çekene dek kisik ateste pisirin. 1 su bardagi sicak su ekleyin.Sebzeler iyice yumusayinca ocaktan alin.
1 adet pidenin üzerine 1 çay kasigi tereyağıni sürün. Kare biçiminde kesin.Etleri pisirdiginiz suyu pidenin üzerine dökün.Daha sonra etleri dizin.Etlerin yanina 2 çorba kasigi yoğurt ekleyin.2 çorba kasigi tereyağıni eritip, etlerin üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:3761 • adı:İskender Kebabı • gönderen:Hale • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:25