



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKENDER KEBAP

1 paket hazır döner

Bıçak

Tava (3 adet)

İnce fırın tepsisi

Pişirme kâğıdı

Doğrama tahtası

Spatula

Kaşık

Toprak güveç

Maşa

1 paket hazır döneri önceden pişirme kâğıdı serdiğiniz ince fırın tepsisinin üzerine yayarak koyun. Isınması için 130 derecedeki fırına koyup 10 dakika kadar ısıtın. Döner ısınırken sosunu hazırlamak için ocağa aldığınız bir tavaya 1 kaşık tereyağı koyun ve karıştırarak yağı eritin. Yağ kızdığı zaman içerisine 2 çorba kaşığı domates salçası koyun ve salçayı karıştırarak kavurun, içerisine yarım çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı tuz atıp kavurmaya devam edin. Salça dibine tutmaya başladığı zaman içerisine yaklaşık 2 bardak soğuk su koyun ve karıştırarak kaynamaya bırakın. Sos kaynarken ayrı bir tavayı ocağa alın.

Tava ısınırken 2 adet pidenin üzerini tereyağı ile bolca yağlayın. Tava ısındıktan sonra pidelerin yağlı yüzeylerini tavaya koyarak kızartmaya bırakın. Kaynayan sosu tezgâhın üzerine alın. Çekirdeklerini temizlediğiniz 2 adet sivribiberi ortadan ikiye kesin. 1 adet domatesi dörde kesip beyaz kısımlarını bıçak yardımıyla temizleyin. Bu sırada iskender kebabı hazırlayacağınız güveci de fırına koyarak ısınmasını bekleyin.

Pidelerin alt yüzleri kızarınca bir maşa yardımıyla ters çevirin. Kızarınca dilimlemek için doğrama tahtasına aktarın. Kızarttığınız tavaya önceden doğradığınız domatesleri ve biberleri koyarak pişirin. Pişen domates ve biberleri bir tabağa alın.

Isınan döneri fırından çıkarın. Kızarttığınız pideleri önce uzunlamasına sonra enlemesine keserek bir spatula yardımıyla güvecin içine koyun. Hazırladığınız sosu bir kaşıkla pidenin üzerinde gezdirerek dökün. Sosun üzerine ısıttığınız dönerleri koyun. Pişirdiğiniz domates ve biberleri ekleyip, kenarına bir kaşık tava yoğurdu koyun.

Ocağa aldığınız bir tavaya 1 kaşık tereyağı koyun ve yağın kızmasını bekleyin. Kızan yağı bir kaşıkla dönerin üzerinde gezdirerek dökerek yemeği servise hazır hale getirin.