İSKENDER KEBAP

Ümit Usta

Et olarak kuzu şiş, şiş köfte, biftek veya döner
2,5-3 çorba kaşığı domates salçası
2 adet sivribiber
2 adet domates
150 gr tereyağı
Yoğurt
Tırnaklı pide

Et olarak kömürde pişmiş döner, ince şişe takılmış şiş köfte, şiş kebap veya biftek kullanılmaktadır. Bu yazdığımız dört çeşit eti, tek tek veya birkaç tanesi bir arada olmak şartıyla kullanabiliriz.
Tırnaklı pidelerin her iki yanını da tereyağı ile yağladıktan sonra, mangal ateşinde kurutmadan, kızartalım. Kuşbaşı şeklinde doğradığımız pideleri, tabağa yerleştirelim. Pidelerin üzerine tercih ettiğimiz et çeşitlerinden bolca koyalım. Mangalda pişirdiğimiz sivribiberler ve domatesler ile tabağımızı süsleyelim. Tabağımızın bir kenarına, aşağıda yazılı olan özel 'İskender Kebap' sosundan, diğer kenarına da 1 çorba kaşığı kesme yoğurt koyalım. En üstüne de kızgın vaziyette erittiğimiz tereyağı döküp, sıcak sıcak servis yapalım.
Sosun hazırlanışı: 2,5 veya 3 çorba kaşığı salçayı, bir su bardağı su ile iyice çırpıp, ocağın üstünde orta ısılı ateşte pişirelim.
Biraz koyulaşınca, yeterince (50 gr kadar) tereyağını ilave edip, son bir kere daha karıştıralım ve hazırladığımız İskender kebapların yanına istediğimiz kadar koyup, sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:72917 • adı:İSKENDER KEBAP • gönderen:dobra • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:35