



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

İSKENDER KEBABİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
500 gr kuşbaşı et
1 Su Bardağı sıcak su
3 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı salça
1 Çay Kaşığı tuz
1 Adet pide
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Adet sivri biber
3 Diş diş sarımsak
2 Adet soğan

ilk olarak etleri tencereye yerleştirelim. Soğan ve sarımsakları yemeklik olarak doğrayalım. Sivribiber ve domatesleri de tencereye koyalım. Son olarak salça, tuz ve baharatları atalım. Domatesler suyunu çekene kadar pişirelim ve 1 bardak sıcak su katalım. İyice piştiğine kanaat getirdikten sonra altını kapatalım. Pidenin üstüne margarin sürelim ve erimesini bekleyelim. Daha sonra pideyi dilimlere ayıralım. Tencereden bir miktar et suyu alıp pidenin üstüne dökelim. Etleri koyalım ve yoğurt ekleyelim yanına. En son olarak yine bir miktar margarini etlerin üstüne dökelim ve servis edelim.