



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSKENDER

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

600 gr dana eti

1 Su Bardağı ılık su

1 Tutam Kırmızı pul biber

1 Adet pide

2 Yemek Kaşığı salça

Eti buzlukta dondurun, daha sonra ince ince dilimleyin. Pideyi küçük parçalar halinde kesin ardından önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızartın. Tavadaki 2 yemek kaşığı yağı kızdırın ve etleri arkalı önlü kızartın. Sosu için ayrı bir tavada kalan sıvı yağı kızdırın ve salçayı kavurmaya başlayın. Salça kavrulunca içine su, tuz ve kırmızı toz biber ilave edip 3-4 dakika kaynatın. Pideleri servis tabağına alın, üzerine kavrulmuş etleri yerleştirin. Tabağın kenarına yoğurt ilave edin. En son üzerinde hazırladığınız sosu gezdirip servis yapın.