



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMADAN İSKENDER

600 gr. kıyma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Toz biber
2 yemek kaşığı yoğurt
Servisi için:
4 adet kebab pidesi
3 yemek kaşığı salça
1,5 yemek kaşığı tereyağı
Yoğurt

Soğan rendelenir kıymaya ilave edilir, üzerine tuz, karabiber, toz biber ve yoğurt eklenerek iyice yoğrulur. Bir streç filme konarak silindirik şeklinde sarılır, buzluğa kaldırılarak biraz dondurulur. Buzluktan alınarak streçten ayrılır ve kıyma ince ince dilimlenir. Salça ve tereyağı bir tavaya alınır, 3 su bardağı su ilavesi ile karıştırarak eritilir. Pideler ısıtılarak kuşbaşı dilimlenir, bir tabağa konur, üzerine hazırlanan sostan gezdirilir. Kıyma dilimleri tavada iki taraflı kızartılır. Kızaran kıyma dilimleri pidelerin üzerine yayılır. Üzerine tekrar sos gezdirilir. Kenarına biraz yoğurt konur, biber, maydanoz ve domatesle süslenerek servis yapılır.

