



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMADAN İSKENDER

<https://www.acunn.com>

Döner için:

500 gr kıyma

2 yemek kaşığı yoğurt

1 büyük soğan (Rendelenmiş veya robotla çekilmiş)

2 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı pul biber

Sos için:

1 yemek kaşığı salça

Pul biber

Tuz

1 su bardağı kadar su

Diğer malzemeler:

Tereyağı

Biber

Domates

Tırnak Pidesi

Öncelikle dönerimizi aksamdan hazırlıyoruz. Uygun bir kaba kıyma rendelenmiş soğan yoğurt, tuz, pul biber ve toz biber alınır ve iyice yoğurulur tezgahın üzerine streç film serilir ve kıyma yerleştirilerek rulo haline getirilir dondurucuya kaldırılır.

İskender kebabını hazırlamadan 30-35 dakika önce döner dondurucudan çıkartılır ve kesilecek duruma gelince ince ince döner dilimleri kesilir tavaya biraz tereyağı ve biraz da zeytinyağı alınır dönerlerin iki tarafı da pişirilir tavanın bir tarafında da biberle domateste pişirilir.

Pişen dönerleri son bir kez tavaya alınır bir parça daha tereyağı eklenerek ısınması sağlanır dönerler tavadan alınır bir parça daha tereyağı tavaya alınır ve bu defa küçük küçük doğranan pideler tavaya alınır hafif tavada kızartılır.

Pideler servis tabağına alınır üzerine iskender kebabı dizilir üzerine domates sos gezdirilir

Sosun yapılışı: küçük bir tencereye çok az zeytin yağ alınır ve salça kavrulur.

Üzerine su ve baharat ilave edilir biraz kaynatılır ocaktan alınır.

Biber ve domatesler servis tabağının kenarlarına yerleştirilir tereyağı kızdırılır ve iskenderin üzerine gezdirilir sıcak sıcak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:161009 • adı:Kıymadan İskender • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:15.04.2025 - 21:59