



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ İSKENDER KEBABI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Adet tırnak pide
- 500 gr kıyma
- 1 Çorba Kaşığı Margarin
- 1 Adet soğan
- 1 Kase yoğurt
- 1 Adet yumurta
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 1 Tütam maydonoz
- 2 Adet Domates
- 2 Adet biber

Kıymanın içine soğan rendesini, yumurtayı, maydanozu tuz ve baharatları koyup yoğuralım ve uzun ince köfteler yapalım. Köfteleri yağda kızartalım. Bu arada pideleri fırında ısıtıp küp doğrayalım. Pideleri servis tabağının altına alalım. Kenarına yoğurdu dökelim. üzerine kızarmış köfteleri yerleştirelim. Diğer tarafta salça ve margarin ile bir sos hazırlayıp onuda üzerine gezdirelim. En son kızarmış domates ve biber ile servis yapalım.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 22.08.2020