



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK İSKENDER

300 gram hazır et döner
6 adet çeri domates
4 adet biber
Sıvı yağ
Bazlama
Yoğurt Sosu için;
50 gram tereyağı
1,5 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Üzeri için
Tereyağı

Bazlamalar küp şeklinde doğranır fırın tepsisine dizilir biber ve domateste aynı şekilde ısıtılmış fırında 15 dakika kadar tutulur sosu için tereyağı eritilir salça koyulup kavrulur suyunu ve tuzunu ekleyip karıştırılarak 5 dakika pişirilir et döner tavaya biraz yağ koyularak, 10 dakika kadar ısıtılır hepsi sıcak bir şekilde buluşturulur, tabağa bazlamalar konur, üzerine bol sos dökülür, onun üzerine etler dizilir, tekrar sos dökülür. Yanlarına biber domates ve yoğurt koyulur en son kızdırdığımız tereyağı dökülür ve sıcak servis edilir.