



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY İSKENDER

Emine Beder

Yarım kg kuzu eti veya dana bonfile  
Yeterince sıcak su  
Kimyon  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
1 adet tandır ekmeği veya bayat ekmeğ  
Yarım kg yağlı yoğurt

Kuşbaşı iriliğinde kesilmiş eti tencereye aktaralım. Etleri kendi suyunu bırakana dek, arasıra karıştırarak, kavuralım. Etler suyu çektiğinde üzerine 2 parmak aşacak kadar sıcak su ve kimyon ilave deelim. Etler muyuşayana dek pişirelim. Etlerin haşlanmasını beklerken bu arada ekmekleri hazırlayalım. Tandır ekmeğini ya da bayat bir ekmeği dilimleyelim. Ekmek dilimlerini fırında hafifçe kırılaşana dek pişirelim. Ekmekler kırılaşınca fırından alıp 2 cm&apos;lik kareler halinde keselim. Servis tabağına dizelim. Haşlanan etleri ateşin üzerinden almadan 10 dakika önce tereyağını, tuzunu ve karabiberi ekleyelim. Eti suyuyla birlikte ekmeklerin üzerine aktaralım. Piyazlık doğranmış soğanları tuz ile ovalım. Yıkadıktan sonra suyunu süzelim. Etlerin üzerine sarımsaklı yoğurdu yayalım. Üzerine soğanları koyalım. İnce kıyılmış maydanozu serpelim. Hemen servis yapalım.

