# KOLAY İSKENDER

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg. dana rosto
1/2 kg. orta yağlı kıyma (iki kere çekilmiş)
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 büyük kuru soğan
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
Sos için:
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tarhun veya kekik
1.5 su bardağı su

Rostoluk et, biftek şeklinde kesilir.
Rendelenmiş soğan, sıvı yağ, baharatlar ve süt ile birlikte karıştırılır. Etler bu karışıma bulanıp 3-4 saat buzdolabında bekletilir, (marina yapılır.)
Kıyma; 1 çay kaşığı tuz, baharat, dövülmüş sarımsak ve sirke ile iyice yoğrulur. 5 dk. dinlendirilir.
Alüminyum folyo üzerine bir sıra biftek, bir sıra kıymalı harç olarak en üste biftek gelecek şekilde sıralanır.
Hazırlanan malzeme, alüminyum folyoya sıkıca sarılıp buzlukta bir gece bekletilir. Daha sonra buzluktan çıkarılıp ince dilimler halinde kesilir.
Teflon tavaya bir parça tereyağı konulup hazırlanan etler ilave edilir, kısık ateşte 15-20 dk. kızartılır. Kızaran etler tavadan alınır ve dilimlenmiş pidelerin üzerine konulur.
Önceden hazırlanan salçalı sos, üzerine gezdirilir. Yoğurt, bulgur pilavı ve közlenmiş biberle sıcak servis yapılır.
Sosun hazırlanışı: Tereyağı, bir tavada eritlip içerisine salça ilave edilir. 1-2 dk. kavrulup üzerine 1-1,5 su bardağı su boşaltılır. Tuz ve pul biber, kekik veya tarhun, bir diş dövülmüş sarımsak atılıp 2-3 dk. kaynatılır, koyu bir sos yapılır.



© lezzetler.com tarif no:88814 • adı:KOLAY İSKENDER • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:24