



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN İSKENDERİ

5 parça ince dövülmüş antrkot

150 gram kıyma

1 adet küçük soğan

4 dilim küp doğranmış pide

Sosu için:

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber

4 çorba kaşığı yoğurt

Sivri biber

Dövülmüş eti tezgah üzerine koyun ve üzerine rendelenmiş soğanla karıştırılan kıymanın bir kısmını dizin. Sonra tekrar et ve kıyma şeklinde kat kat dizmeye devam edin. Et bitince yağlı kağıda sarıp dondurucuda 5 saat saklayın. Pişireceğiniz zaman ince dilimleyip yağsız tavada kızartın. Sosu için tereyağı, salçayı 5 dakika pişirin. Servis tabağına pideleri paylaşırın. Üzerine salçalı sosu döküp dönerleri de yerleştirin. Tereyağı gezdirip yanında yoğurt ve közlenmiş biberle servis yapılabilir.