



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU İSKENDER

<https://www.aytac.com.tr>

375 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK

6 adet tırnak pide

4 adet domates

10 adet yeşil biber

1 yemek kaşığı domates salçası

1 kase domates sos

yoğurt

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Tırnak pideleri küp doğrayın.

2 Bir tavaya domates sosu ilave edin, salçayı ekleyin ve beraber pişirin. Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile lezzetlendirin.

3 AYTAÇ GURME DANA SUCUK ıu ince ince verrev doğrayın. Izgara tavasına AYTAÇ GURME DANA SUCUK ları dizin ve çevirerek pişirin.

4 Servis tabağına doğranmış pideleri yerleştirin. Üstüne ızgarada pişirdiğiniz AYTAÇ GURME DANA SUCUK ları yerleştirin.

5 Biberleri bir tavada soteleyin.

6 Domatesleri dörde keserek soteleyin.

7 Tabağın bir kenarına çırpılmış yoğurdu, bir kenara domates sosu ekleyin.

8 Domates ve biberleri de üzerine ekleyin.

9 Tereyağını eritin, üzerine gezdirerek servis yapın.

