



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI İSKENDER

300 gr. kıyma
1 adet biftek
2 adet domates
2 adet sivribiber
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 adet ekmek
1 tatlı kaşığı salça
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber ve pul biber.

Ekmekleri dilimleyin ve fırın tepsisine dizip kızarttıktan sonra üzerlerine sıvıyağ gezdirin. Yoğurdu çırpıp ekmeklerin üzerine dökün. Tavada 1 çorba kaşığı sıvıyağla birlikte kıymayı ve ince ince doğranmış bifteği kavurun. Üzerine baharatları serpip karıştırın. İyice kavurduğunuz kıyma ve et karışımını yoğurtlu ekmeklerin üzerine dökün. Sivribiberleri ve domatesleri dilimleyerek tabağın yanına koyup süsledikten sonra servis yapın. İskenderin üzerini süslemek için tereyağını yakıp etlerin üzerine gezdirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 23.11.2021