



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YALANCI İSKENDER

- 1 Bayat Pide
- 1/2 Paket Margarin
- 1 Su Bardagi Su
- 3 Çorba Kasigi Siviyağ
- 1 Sogan
- 1 Çorba Kasigi Salça
- 250 gr Kiyma
- 2 Su Bardagi Yoğurt
- 1 Çorba Kasigi Tereyağı
- 1 Tatli Kasigi Kirmizi Tozbiber

Pideyi kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara kesip firin kalibina yerlestirin. Margarini eritip bir bardak su ilave ederek kaynatın ve pidelerin üzerine dökün. Pidelerin yağli suyu çekmesini bekleyin. Siviyağı tavada kızdırıp ince dogranmis soğani pembelestirin. Salçayı ekleyip karıştırın. Kiyma, tuz ve karabiber ilave edip kavurun. Hazırladığınız kıymalı karisimi pidelerin üzerine yayın. Yogurdu bir kasede çirpin ve kıymalı karisimin üzerine dökün. Tereyağını tavada kızdırıp kırmizibiber ilave edin. Yogurdun üzerine gezdirerek döküp sıcak olarak servis yapın.

[ML® İskender Videosu](#)