



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

İSKENDER



- 500 gr. bütün et (tranç)
- 1 Küçük kuru soğan
- 1 Adet sivri biber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 Çorba kaşığı salça
- 1 Şu bardağı su
- 4 Çorba kaşığı yoğurt
- 8 Çorba kaşığı bulgur pilavı (bkz. Pilavlar)
- 4 Adet kebab pidesi

- # Bütün et yarım dondurulur. Pastırma gibi ince ince doğranır. Çok ince kıyılmış soğan ve biberle karıştırılır, yarım saat dinlendirilir.
- # Teflon tavaya 2 çorba kaşığı yağ konur, kızdırılır, hazırlanan et eklenir, suyunu salıp çekince 2 tatlı kaşığı tuz eklenir, kızarana kadar pişirilir.
- # Kayık tabağa, küçük küçük kareler halinde pide doğranır ve tabak yüzeyince serilir.
- # Üzerine kavrulan et konur. Bir kenarına bir kaşık yoğurt, yanına 2 kaşık bulgur pilavı konur.
- # Etlere üzerine, 1 su bardağı su ile sulandırılıp bir çay kaşığı tuz eklenmiş ve pişirilmiş domates salçası gezdirilir.
- # En üstede kızdırılmış 2 kaşık sıvıyağ gezdirilir.

Not: Et aynı şekilde pişirilip, hiç başka bir şey eklenmezse döner elde edilmiş olur.