

İskender Kebab

Toplam 60 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 19/10

Bursa'nın meşhur İskender kebabı ince dilimlenmiş döner eti, tereyağı, domates sosu ve yoğurt ile servis edilir.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu eti (ince dilim)
- 2 adet Pide ekmeği
- 300 gr Süzme yoğurt
- 4 adet Domates
- 80 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Rendelenmiş domates ile biber salçasını tencerede 8-10 dakika kaynatın.
2. Pide ekmeğini küp kesip 180°C fırında 5-6 dakika kızartın.
3. Kuzu etini çok sıcak tavada 2-3 dakika soteleyin.
4. Isınmış pideleri tabağa yayıp domates sosundan biraz gezdirin.
5. Etleri pidelerin üstüne yerleştirip yanına süzme yoğurt koyun.
6. İskenderin üzerine kızdırılmış tereyağından küp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Tereyağın son kızgıncıkta üzerine gezdirin, kızdırılmamalı.

SERVİS ÖNERİSİ

Közlenmiş yeşil biber ve domates ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt