

# İskender Kebab

Toplam 60 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 10/10

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. Domatesleri rendeleyin. Bir tencerede salça ile birlikte kaynatın tuz ekleyin.
2. Pidelere küçük parçalara bölün, servis tabağına dizin.
3. Et dilimlerini yüksek ateşte 2-3 dakika soteleyin.
4. Pide üzerine eti yerleştirin, domates sosunu gezdirin.
5. Yoğurdu yan tarafa koyun. 1 kg tereyağı üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Tereyağına son 1 kg tereyağı şeklinde üzerine gezdirin, 1 kg domatesli.

### SERVIS ÖNERİSİ

Közlenmiş yeşil biber ve domates ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt