

Ev Usulu Iskender

Malzemeler

750 gr kuzu eti veya dana eti

4 yesil biber

2 domates

Sosu icin

1.5 corba kasigi salca

1 corba kasigi siviyağ

1 tatli kasigi kekik

Tuz

Karabiber

Su

1 corba kasigi tereyağı

Yapilisi

Etleri sularini salıp cekene dek tavada pisirin.Pisen etleri ince seritler halinde kesin. Servis tabagina kup kesilmis pideleri alin.Uzerine 1 kase yogurdu gezdirin.Iskenderin sosunu hazirlamak icin tavaya salcayi,siviyağ,kekik,tuz,karabiberi alin.Su ile hafif seyreterek bir sos elde edin.Servis tabagindaki yogurdun uzerine bu sosun bir kismini dokun.Uzerine hazirladiginiz etleri yerlestirin.Tavada biberleri ve domatesleri soteleyin.Etlerin uzerine domates ve biberi ilave edin.Uzerine tekrar sostan gezdirin.Uzerine eritilmis tereyagini dokun.