

Yalanci Iskender

Malzemeler

500 gr biftek
3 domates
1 corba k. tereyagi
1 corba k. siviyağ
1 corba k. salca
1 tatlı k. biber salçası
500 gr suzme yogurt
1 tirnak pide

Yapılışı

Biftekleri ince ince doğrayın. Eti suyunu bırakıp çekene kadar pisirin. Biraz tereyağı ve zeytinyağı ekleyip kavurmaya devam edin. Domatesi soyup, biber salçası ile birlikte rondodan geçirip karıştırın. Domates karışımını ete ekleyip pisirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Pideyi kare doğrayıp servis tabağına koyun. Üzerine eti koyup, eritilmiş tereyağı gezdirin. Yogurtla servis edin.