

# İskender Kebap (Bursa)

**Süre:** 45 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

---

## Malzemeler:

### □□ Et için:

- 500 gr dana döş veya kuzu eti
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

### □□ Sosu için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı domates rendesi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker

### □□ Diğer:

- 1 adet pide (fırın pidesi)
- 2 yemek kaşığı tereyağı (üzerine gezdirmek için)
- Yoğurt (yanına servis için)

Kiraz'ın Mutfağı

---

## Yapılışı:

### 1. Eti Hazırlayın:

- Eti ince ince doğrayın veya et dövme işlemiyle inceltin.
- Tuz, karabiber ve zeytinyağı ile harmanlayın.
- **15 dakika** kadar dinlendirin.

### 2. Eti Pişirin:

- Tavayı iyice ısıtın.
- Eti yüksek ateşte mühürleyerek pişirin.
- Pişen etleri kenara alın.

**3. Domates Sosunu Hazırlayın:**

- Tereyağını eritin.
- İçine rendelenmiş domatesleri ekleyin.
- Tuz ve şekeri ilave ederek **10 dakika** kaynatın.

**4. Pideyi Hazırlayın:**

- Pideyi küp küp doğrayın.
- Tavada hafif tereyağı ile kızartın.

**5. Servis Edin:**

- Kızarmış pideyi tabağa yayın.
- Üzerine eti yerleştirin.
- Hazırladığınız domates sosunu gezdirin.
- Tereyağını eritip en son üzerine dökün.
- Yanına yoğurt ekleyerek sıcak servis edin.

---

## Lezzet İpucu: □□

>> **Etin yumuşak olması için** pişirmeden önce 1 saat buzdolabında dinlendirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı