Iskender Kebab

İskender

500 gramos ronda de carne
1 cebolla pequeña
1 pimiento verde largo
2 cucharadita de sal
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de pasta de tomate
1 vaso de agua
4 cucharadas de yogurt
8 cucharadas de trigo agrietado pilaf
4 de pita kebab

A primera congelación (scrappy, no totalmente) toda la carne. Shred que tinny como charqui. Mezclar con la cebolla y la pimienta que son tan finamente en rodajas, y se deja reposar durante media hora.
Vierta el aceite en la sartén y dejar al rojo, y añadir el preparado de carne. Cuando la salsa se evapora, agregue 2 cucharadas de sal en ella y esperar a que se fritas (tenga cuidado de no sobre-alevines).
Cortar la pita como pequeñas diagonales y colocar en el plato.
Poner la carne frita en ella, poner 1 cucharada de yogurt a un borde de la placa, y 2 cucharadas pilaf cerca de él.
Vierta la mezcla de pasta de tomate y 1 cucharadita de sal, que son regadas con 1 taza de agua y cocidos, en todo.
Y, por último, todo el pour 2 cucharadas de mantequilla derretida que se hace al rojo vivo.

Nota: Dóner, cocine la carne sólo como "iskender kebab" pero no añadir nada más a la carne.