



## Iskender

Iskender



500 gr di carne  
1 piccola cipolla  
1 peperone verde lungo  
2 cucchiaini di sale  
2 cucchiali di olio vegetale  
2 cucchiai di concentrato di pomodoro  
1 tazza di acqua  
4 cucchiai di yogurt  
8 cucchiai fessurato grano pilaf (guardate nelle ricette)  
4 pita di kebab

# La carne si congela un po e si taglia come fetta di pancetta. Si mescola con la cipolla e peperone verde molto tritato finamente, si lascia a riposare per mezz'ora.

# Si mette nella pentola 2 cucchiaio d'olio , si scalda, poi si mette la carne preparata, appena scolo si aggiunge 2 cucchiai di sale, si cuoca finche arrossisce.

# Si taglia la pita come diagonali piccole e si porre sul piatto

# Sopra si mette la carne frittata, si mette un cucchiaio di yogurt in bordo del piatto e 2 cucchiai di pilaf in vicino.

# Sopra di carne si cosparge quello concentrato di pomodoro cotto con una tazza di l'acqua e con sale.

# E in fine si mette sopra 2 cucchiai d'olio riscaldato.

Nota: Se carne si cuoce ugualmente e se non si aggiunge nulla quindi quella diventa doner.