

# ET İSKENDER ÜRÜN EĞİTİM KARTI



Pidelerimizi sabah hazırlığında 2\*2 cm küp dilimler halinde dilimliyoruz. Saklama kabımızda muhafaza ediyoruz.



80 gr et iskender siparişimiz de 100 gr pide (bir ölçek),  
120 gr et iskender siparişimiz de 140 gr pide (bir buçuk  
ölçek) kullanıyoruz.



Doğranan pidelerin hepsi servis başlamadan  
önce 3-4 dakika salamander de ısıtılır. Isıtılan  
pideler saklama kabına alınır. Siparişe göre  
ölçek ile salamanderde 1 dakika ısıtılarak servis  
sürecine başlanır.



Pidelerimizi dağınık olmayacak şekilde düzenli olarak  
iskender tabağımıza seriyoruz. Yanına 80 gr et  
iskender için 100 gr yoğurt, 120 gr et iskender için 150  
gr yoğurt ekliyoruz.



**YAPRAK  
DÖNERCİSİ®**

# ET İSKENDER ÜRÜN EĞİTİM KARTI



Et dönerimizi pide üzerine seriyoruz. Burada dikkat etmemiz gereken nokta; dönerler yan yana serilmeli ve pide üstünde boş alan kalmamalıdır.



Dönerimizim üstüne 80 gr et iskender için 120 gr, 120 gr et iskender için 160 gr iskender sosumuzu demliğimize alıp dönerimizin üzerini kapatacak şekilde döküyoruz.



Sabah hazırlığında tereyağlarımızı ölçek ile porsiyon (bir top) olarak hazırlıyoruz. 80 gr et iskender için 25 gr (bir top) tereyağ, 120 gr et iskender için 1,5 top tereyağı kullanıyoruz. Servise hazırlarken sürekli karıştırarak köpürtüyoruz.



Köpüren tereyağımızı dönerlerin üzerine eşit bir şekilde yayıyoruz. Üzerine 80 gr et iskender için 1 adet, 120 gr et iskender için 2 adet domates ve bir tutam maydanoz ile servisini gerçekleştiriyoruz.