



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONOTLU SATAY ŞİŞLERİ

Satay:

- 500 g kıyma, az yağlı
- 3 diş sarımsak, ezilmiş
- 3 arpacık soğanı, ince doğranmış
- 2 çorba kaşığı balık sosu
- 1 yumurta, çırpılmış
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 çay kaşığı kırmızı köri ezmesi
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 demet kişniş, yaprakları kopartılıp, ince doğranmış
- 15 sap limonotu, boyuna ikiye bölünmüş
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Fındık sosu:

- 1 çay kaşığı çili biber, çekirdekleri çıkartılmış, ince doğranmış
- 1 diş sarımsak, doğranmış
- 1 çay kaşığı yağ
- 0,5 dl hoisin sosu
- 2 çorba kaşığı fındık ezmesi
- 1 çay kaşığı domates püresi
- 1 çay kaşığı şeker
- 0,75 dl hindistancevizi sütü

Satay şişleri için tüm malzemeleri limon otu sapı hariç olmak üzere iyice karıştırın ve elle kompakt bir hamur halinde yoğurun.

Kıymayı 30 eşit porsiyona bölün ve limon otu saplarının çevresinde sosis biçimine getirin.

Kütlenin sapın içinde kompakt durması için iyice bastırın. Kıymaya biraz yağ sürün.

Şişleri ızgara teline koyun ve soğuk pişirme bölmesinde en üst rafa sürün. Etin suyunu toplamak için pişirme kağıdı kaplı tepsiyi bir alt rafa sürün. Şişleri ızgara yapın.

1. adımdan sonra şişleri döndürün ve tekrar ızgara edin. Sıcak veya ılık olarak servis edin.

Sos için çili ve sarımsağı havanda dövün, ardından diğer tüm malzemelerle birlikte karıştırın.



