MANTARLI DANA ŞİŞ

Marinad:
6 çorba kaşığı zeytinyağı
6 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kurutulmuş kekik
1 defne yaprağı
1 çay kaşığı tuz
4 tane karabiber
Et ve mantarlar:
500 gr dana kolu (kuşbaşı doğranmış)
250 gr salam (dilimlenmiş)
16 tane orta boy mantar
1 tatlı kaşığı limon suyu

Geniş ve fazla derin olmayan bir kasede zeytinyağı, limon suyunu, kekiği, defne yaprağı, tuzu ve karabiberi karıştırınız. Etleri kaseye koyup karışımı kaşıkla üstlerinde gezdirerek her taraflarını ıslatınız. Salamları rulo halinde kaseye katıp etlerle birlikte oda sıcaklığında (ara sıra üstlerine kaşıkla marinaddan gezdirerek) 6 saat marinadda bekletiniz.
Mantarları hafif nemli bir bezle sildikten sonra küçük bir kaseye koyup, üstlerine limon suyunu serperek bir kenara bırakınız.
Izgaranızı önce orta sıcaklığa getirip ısıtınız.
Her şişe (kişi başına iki şiş düşmelidir) bir mantar, bir dana eti ve bir rulo biçiminde salam dilimi geçiriniz. Şişler dolana kadar, bu sırayla malzemeleri diziniz. Şişleri ızgaraya yerleştirip ara sıra çevirerek ve marinaddan üstlerine serperek 15 dakika, bir bıçak batırıldığında yumuşak oluncaya kadar pişiriniz.
Şişleri ızgaradan alıp hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60022 • adı:Mantarlı Dana Şiş • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:21