



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI DANA ŞİŞ (FRANSA)

600 g kontrfile (bütün yağları alındıktan sonra, 1 cm eninde şeritler halinde kesilmiş)

1/2 tatlı kaşığı beyazbiber

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1/2 tatlı kaşığı yenibahar

1/2 tatlı kaşığı kimyon

1/2 tatlı kaşığı zerdeçal

1/4 tatlı kaşığı tuz

3 pırasa (iyice yıkandıktan sonra, beyaz bölümleri 1 cm kalınlığında dilimlenmiş; yeşil bölümleri bir başka tarifte kullanmak için ayrılmış)

Zencefilli sos:

75 g kuruüzüm

5 cm zencefil kökü (doğranmış)

1/2 küçük soğan (doğranmış)

1 ekşi elma (çekirdekli bölümü çıkarılıp, 4'e bölünmüş)

12,5 cl. (1/2 su bardağı limon suyu (taze sıkılmış)

1 çorba kaşığı bal

1/4 tatlı kaşığı tane hardal

Şişleri mangalda ya da barbeküde pişirecekseniz, mangal ateşini pişirme saatinden 30 dakika önce yakın; fırında pişirecekseniz, fırınınızın ızgarasını pişirme saatinden 10 dakika önce yakın.

Zencefilli sosu hazırlamak için kuruüzümler, zencefil parçaları, soğanlar, elma parçaları, limon suyu, bal ve tane hardalları blender kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırdıktan sonra, bir kâseye aktararak bir kenara bırakın.

Beyazbiber, kırmızıbiber, yenibahar, kimyon, zerdeçal ve tuzu bir kâsede karıştırın. Et şeritlerini mutfak tezgâhına yayıp, üstlerine parmağınızla kâsedeki karışımı sürün. Büyük bir tencerede su kaynatıp, pırasaları kaynar suda 2 dakika haşlayın. Sonra bir süzgeçte süzüp, soğuk su altında çalkalayın ve süzgeç içinde süzölmeye bırakın.

12 şişe bir pırasa parçası, bir et şeridi sırasıyla pırasa parçaları ve et şeritlerini çok sıkıştırmadan geçirin.

Şişleri ızgaraya yerleştirip, her iki yanlarını 1'er dakika ızgara ettikten sonra, 4 düz tabağa 3'er 3'er yerleştirerek, yanlarında zencefilli sosla servis yapın.