



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERİYAKİ SOSLU DANA ŞİŞ

1/4 bardak sıvı yağ
1/4 bardak portakal suyu
1/4 su bardağı soya sosu
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı toz zencefil
750 gram dana bonfile
300 gram cheri domates
200 gram taze bütün mantar
2 adet büyük yeşil biber, küp haline kesilmiş
1 büyük kırmızı soğan, soyulmuş
4 adet Şiş

Açılıp kapanabilir plastik bir torba ya da sığ bir cam kaptan, ilk beş malzemeyi birleştirin ve iyice karıştırın. Yarım bardak kadar ayırarak buzdolabına kaldırın. Kalan sosun içine (torbaya veya kaba) dana etlerini koyarak, etleri sosla bulayın. İyice soslanması ve beklemesi için buzdolabına kaldırın bir saat kadar bekletin.

Domates, mantar, yeşil biber ve soğan ve etleri şişlere dizin.

Mangalı yakın ve mangalda şişlerin her iki tarafını 3 dakika kadar pişirin. Ayırdığınız sos ile ıslatın. Sonra 8-10 dakika kadar etleri iyice pişirmeye devam edin. İsteğe göre şişleri, sebze ve pilav üzerinde servis edin.

