



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI DANA ŞİŞ (FRANSA)

350 g dana eti (buttan; bütün yağları alınıp, kuşbaşı doğranmış)

60 g kuru kayısı (her biri 2'ye kesilmiş)

250 g kabak (kuşbaşı doğranmış)

limon dilimleri (süsleme için)

Baharatlı yoğurt:

30 cl. (1 1/4 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)

1 küçük soğan (doğranmış)

1 diş sarımsak (kıyılmış)

1 limonun suyu

2 çubuk kakule (isteğe bağlı)

1 küçük arnavutbiberi

4 diş karanfil

6 tane karabiber

1 tarçın çubuğu (5 mm uzunlukta)

1 tatlı kaşığı hintceviz rendesi

1/4 tatlı kaşığı kişniş

1/4 tatlı kaşığı kimyon tohumu

1/4 tatlı kaşığı tuz

Yoğurt, soğanlar, sarımsaklar ve limon suyunu blender kabına koyup, pürüzsüz krema kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Karışımı bir salata kâsesine aktarın, bir kenara bırakın.

Kakule çubuklarını kırıp, içlerindeki tohumları çıkartın. Kakule tohumları, arnavutbiberi, karanfiller, tane karabiberler, tarçın çubuğu, hintceviz rendesi, kimyon tohumları ve kişnişi havana koyup, toz halini alıncaya kadar dövün. Bu baharat karışımını ve tuzu yoğurtlu karışımın bulunduğu kâseye ekleyip, iyice karıştırın.

Kuşbaşı dana etleri ve kuru kayısıları ekleyip, kâseyi buzdolabına kaldırın ve ara sıra karıştırarak, en az 6 saat soğutun.

Bekletme süresinin bitimine 10 dakika kala, fırınınızın ızgarasını ısıtın. Süre dolunca kâseyi buzdolabından alıp, kuşbaşı et parçaları, kabak parçaları ve yarım kayısıları sırayla şişlere geçirin (kâsenin dibinde kalan karışımı saklayın). Şişleri fırın ızgarasının altına verip, ara sıra çevirerek, etlerin her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Bu arada kâsenin dibinde kalan karışımı bir kaşıkla iyice sıyrarak, tel süzgeçten ( bir tencereye geçirin. Sonra tencereyi kısık ateşe oturtup, ara sıra karıştırarak sosu ısıtın (kaynamamalıdır).

Şişleri ızgaradan, bir servis tabağına çıkarıp, limon dilimleriyle süsleyin. Tencereyi ateşten alıp, sosu bir kâseye boşaltarak, şişleri yanında sosuyla servis yapın.