



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR ŞİŞ EŞLİĞİNDE DANA NUAR

2-3 koçan mısır  
400 gram dana nuar  
8 adet mantar  
4 adet defne yaprağı  
1 adet kırmızı biber  
Tuz  
Karabiber

Mısırları 2 parmak genişliğinde kesin. Çöp şişe 1'er adet mısır, mantar, defne yaprağı, halka dilimlenmiş kırmızı biber olacak şekilde dizin. Malzemeler bitene kadar çöp şişleri aynı şekilde dizmeye devam edin. Tavada önlü arkalı mısırlar pişene kadar tutun. Etləri tuz ve karabiberle ovduktan sonra ızgarada önlü arkalı yumuşayana kadar pişirin. Servis tabağına alın ve incecik dilimleyin. Çöp şişlerle birlikte sıcak olarak servis yapın.

