



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI DANA NUAR

3 koan haşlanmış mısır
400 gram dana nuar
8 adet mantar
4 adet defne yaprađı
2 adet kırmızı biber
1 kařık tuz - karabiber
2 kařık margarin
1 kařık sirke
1 kařık soya sosu

Mısırları 2 parmak genişliğinde kesin. öp 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. fırında mısırlar pişene kadar 20 dakika tutun. Etleri tuz ve sirke soya sosu karabiber le ovduktan sonra margarinle önlü arkalı yumuşayana kadar tavada pişirin. Servis tabağına alın ve incecik dilimleyin. öp şişlerle birlikte sıcak olarak servis yapabilirsiniz.