



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLAVLI DANA ŞİŞ

<https://www.elele.com.tr>

800 gr dana fileto  
1.5 su bardağı basmati pirinci  
30 gr hindistancevizi  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Sos için:  
200 ml süzme yoğurt  
1 salatalık  
2 yemek kaşığı kıyılmış taze nane  
Yarım misket limonun suyu

İri parçalar şeklinde kestiğiniz etleri şişlere geçirin. Zeytinyağı, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın. Bir fırça yardımıyla etlerin üzerine sürüp 1 saat bu şekilde dinlendirin. Şişleri ısıtılmış tavada çevirerek kızartın. Sos için, yoğurdu çırpın ve kıyılmış salatalığı ekleyin. Kıyılmış naneyi ve limon suyunu ekleyin. Etler kızarıncan pirinci yıkayıp süzün ve zeytinyağını tencereye alıp ısıtın. 2 su bardağı su ekleyin ve kapağını kapatarak pişmeye bırakın. Pilavı Hindistan cevizi ile karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine et şişleri dizip yanında sosla birlikte servis yapın.

