

# Lagos Suya Şiş

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Suya, ince dana şeritlerini yer fıstığı, ac biber, zencefil ve sarımsak baharatla kaplayıp zgarada pişiren Nijerya sokak lezzetidir.

## Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 0.5 su bardağı Kavrulmuş yer fıstığı
- 1 tatlı kaşığı Ac biber tozu
- 1 çay kaşığı Zencefil
- 1 çay kaşığı Sarımsak tozu
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 adet K1rm soğan
- 1 adet Lime

## Yapılış

1. Dana etini ince uzun şeritler halinde kesin.
2. Yer fıstığı baharatlarla ince toz haline getirin.
3. Eti yağ ve suya baharatlarla kaplayıp 5 dakika dinlendirin.
4. Et şeritlerini şişlere dalgalı şekilde dizin.
5. Kızgın zgarada her yüzü 4-5 dakika pişirin.
6. Soğan, domates ve lime ile hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti çok ince kesmek kızgın zgarada süresinde kurutmadan pişirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

K1rm soğan, domates ve lime ile sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yer fıstığı