



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI FAJİTA

1 kutu Penguen Haşlanmış Barbunya
1 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
300 gr Dana bonfile
1 adet mor soğan
1 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
3 yemek kaşığı tereyağ
Yarım su bardağı su
Yarım çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı köri
Kaya tuzu
Karabiber
Avakado sos için:
Yarım adet avakado
4 yemek kaşığı krema
Yarım kase süzme yoğurt
Servis için:
Tortilla ekmeği

Penguen Haşlanmış Barbunyayı süzün.
Bonfileyi ince ince doğrayın.
Soğanları ve biberleri yarım ay şeklinde doğrayın.
Bir tavada tereyağını eritin ve dana etini sotelemeye başlayın.
Tuzunu karabiberini ekleyin.
5 dakika sonra sebzeleri, barbunyayı, baharatları ve salçayı ekleyin.
Hepsini beraber 5 dakika daha soteleyin.
Suyunu ekleyip kısık ateşte 15 dakika pişmeye bırakın.

