



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAJİTA

150 gr Tavuk Goğsu veya Bonfile (4-5 cm uzunluğunda şerit kesilmiş)
1 diş Sarımsak (püre)
100 ml Ayçiçeği yağı
1 avuç Renkli biber ve kuru soğan karışımı (1/2 cm kalınlığında şeritler halinde)
1 yemek kaşığı Casa Fiesta Fajita Baharatı
2 ad Casa Fiesta Unlu Tortula Ekmeği
1 yemek kaşığı Casa Fiesta Salsa Dip Sos
1 yemek kaşığı Guacamole
1 yemek kaşığı Ekşi Krema (yapılışı aşağıda - anlatılmıştır)
Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Kullanacağınız eti mümkünse bir gece önceden veya pişirmeden birkaç saat önce, püre sarımsak, tuz taze çekilmiş karabiber ve ayçiçeği yağı ile marine edin. Bu arada ekşi, kremayı hazırlamak için eşit miktarda krema ve süzme yoğurdu bir kapta çırpın birkaç damla limon suyu ekleyin. Fajitayı pişirmeye başlamadan önce uygun büyüklükte bir tavayı ocağa koyup, iyice ısındığından emin olun. Çünkü etleri tavaya attığınızda etler suyunu bırakmadan hızlı bir şekilde mühürlenmelidir. Etleri marine ettiğiniz yağla birlikte tavaya boşaltıp içleri çok kurumayacak şekilde yaklaşık 2 dakika pişirin. Kontrol edin. Eğer etlerin ocaktan alınmaya hazır olduğunu düşünüyorsanız, biber ve soğanları ve fajita baharatını ekleyin. Kısa bir süre karıştırarak soteleyin. (sebzelerin diri kalmasına özen gösterin). Tuzunu kontrol edin gerekirse tuz ilave edin. Daha sonra tercihen dökme demirden bir fajita tabağına veya normal bir tabağa alın. Bu arada tortilla ekmeklerini sıcak bir tavada veya ızgarada 5-10 saniye ısıtın. Fajitayı yanında, tortilla ekmeği, guacamole dip sos, salsa ve ekşi krema ile servis edin.

Not: Fajita görsel olarak da çok zengin bir yemektir. Dökme demir bir fajita tabağını ocak üzerinde kızdırıp, pişirdiğiniz fajitaları bunun içerisine aldıktan sonra, tabağın iç kenarlarına su sıvıyağı ve sirkeden oluşan bir karışım dökerek duman elde edebilir, etrafında sosları ve üzerinde dumanıyla misafirlerinize görsel olarak çok keyifli bir yemek sunabilirsiniz.

[ML® Panço Çorbası için tıklayın](#)

