



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAY'S'LI FAJİTA

Özgür Şef

200 GR BONFİLE
1 ADET BÜYÜKÇE SOĞAN
2 ADET RENKLİ DOLMALIK BİBER
1 AVUÇ ZEYTİNYAĞLI LAY'S
1 ADET KESME ŞEKER
1 KAŞIK TEREYAĞI

Bonfileyi ince ince dilimleyip zeytinyağında bir kaç saat bekletin. Diğer tarafta soğanları ve biberleri julyen doğrayın. Doğradığınız soğanları yağsız tavaya koyun ve bir adet kesme şeker ile kavurun. Arada azar azar su koyabilirsiniz ama yağ koymayın. Soğanlar karamelize olup eriyince biberleri de içine atın. Diğer tarafta etleri bir döküm tavada yalnızca 1 dakika rengi değişene kadar pişirin ve etleri tavadan alın. Tava soğumadan karamelize ettiğiniz biber ve soğanları tavaya koyun üzerine etleri dizin. Tereyağı ile suyu karıştırıp etlerin üzerinde gezdirdikten sonra Lay'sleri kırıp üzerine serpiştirin.