



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAJİTA

6 adet bonfile
3 adet soğan
2 adet biber
2 diş sarımsak
1 adet limon rendesi
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Soğanların kabuklarını ayıklayın. Herbirini 8 parçaya bölün. biberleri iyice kıyın. Çekirdeklerini çıkartın. Soğan, sarımsak, acı biberi , doğranmış limon suyu ve rendesini bir kaba koyun karıştırın. Piliçi büyük parçalara ayırın, kaba alın. Hazırlamış olduğunuz terbiyeyle beraber karıştırın ve en az bir saat bekletin. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Delikli bir kaşıkla tavuğu ve soğanları kaptan alın. Zeytinyağında ara sıra karıştırarak pişirin. Biraz rengi koyulaşmaya başladığında piliçi çıkartın. Daha önceden terbiyeden arta kalan suyu üzerinde gezdirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Kısık ateşte 5 dk. daha pişirin ve yemeğimiz hazır.



Fotoğraf "bambucu" tarafından gönderildi. 05.08.2019