



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULÜ ETLİ DÜRÜM

1 yemek kaşığı tekila
10 adet lavaş ekmeği
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber
Aldığı kadar kırmızıbiber
Aldığı kadar kekik
1 adet yeşil salata
500 gr konkâse domates
10 adet taze soğan
1 adet kuru soğan
2 adet limon suyu
600 gr bonfile
Aldığı kadar kimyon
4 yemek kaşığı sana yağı
1 adet sivribiber
1 adet dolmalık biber

Ön hazırlık olarak eti ince uzun şeritler halinde kesin; taze soğanları ayıklayıp, çok iri doğrayın; yeşil salatayı yıkayıp kuruladıktan sonra ince kıyın. Sosun ön hazırlığı olarak da dolmalık biber ile sivribiberleri, sap ve çekirdeklerini temizledikten sonra, konkase domateslerin büyüklüğünde ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın. İnce şeritler halinde kesilmiş eti derin bir kaba aktarın. Üzerlerine limon suyu, tekila veya cin, biber ve diğer baharatı ve taze soğanı ilave edin. İyice karıştırın. Buzdolabında yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Sos için konkase domates, dolmalık biber, acı sivribiber, soğan, limon suyu ve kişnişi bir başka kapta karıştırın. Yine buzdolabında 15-20 dakika bekletin, bu arada fırınınızı 170° C'ye getirip, ısıtın. Dürüm veya lavaş ekmeklerini alüminyum folyoya sarıp, fırında ısıtın. Sana yağı bir tavada orta ateşte eritin. Yağ kızınca dinlenmiş etlerle taze soğanları tavaya koyup, sık sık karıştırarak birkaç dakika sote edin. Bir tencereye aktarın. Sosun yarısını ilave edip, ateşte ısıtın. Dürüm ve lavaş ekmeklerinin içine sosu ile birlikte taze soğanla sote edilmiş eti ve yeşil salatayı koyup, dürüm gibi sarın. Dürümleri önceden ısıtılmış tabaklara aktarın. Üzerlerine kalan sosu döküp, sıcak olarak servis yapın.