



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİFTEKLİ VE ÇEDARLI DÜRÜM

Eyüp Sevinç

- 4 adet tortilla ekmeđi
- 4 adet dana biftek (jülyen kesilmiş)
- 1 küçük soğan (piyazlık doğranmış)
- 8 adet çedar peyniri
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber (jülyen kesilmiş)
- 1 tatlı kaşığı tatlı toz biber
- 1 yemek kaşığı mısır
- 1 yemek kaşığı meksika fasülyesi
- 2 yemekkaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Servis için;
- Marul yaprakları

1 yemek kaşığı zeytinyağını bir tavada kızdırın. Piyazlık soğanları atıp karamelize edin ve bir kenara alın. Kalan yağı ekleyip kızdırın ve jülyen kesilmiş biftekleri atıp 2 dakika kadar yüksek ateşte çevirin. Tuz, toz biber, közlenmiş biber, mısır ve Meksika fasulyelerini ekleyip karıştırın ve ateşten alın. Tortilla ekmeklerinin içine 2şer adet çedar dikey olarak dizin. Üzerine sıcak etli karışımın ekleyip dürüm şeklinde sarın. Marul yapraklarıyla beraber servis edin.

