



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET FAJİTA

Sahrap Soysal

- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet küçük boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 500 gr bonfile
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı toz (acı) kırmızı biber
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ su bardağı salsa sos
- 4 adet tortilla ekmeği

Bonfile ve havuçları ince uzun şeritler halinde (julyen) doğrayın. Biberleri halka halka dilimleyin. Soğanı yarım ay şeklinde dilimleyin. Sarımsakları ince ince kıyın. Bir tavada yağı kızdırıp biberleri, soğan ve sarımsağı ekleyin. Soğanlar hafif pembeleşip biberler yumuşayana kadar 5-6 dakika karıştırarak pişirin. Bonfile, kimyon tuz ve toz kırmızı biberi ekleyerek 7-8 dakika etler suyunu salıp çekene kadar arada karıştırarak soteleyin. Salsa sosumuzu ekleyip 1-2 dakika daha pişirin. Tortilla ekmeği üzerinde servis edin.