



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ FAJİTA DÜRÜM

<https://www.milliyet.com.tr>

150 gram bonfile
2 adet lavaş
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
6-7 adet mantar
1 tutam kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı tuz
4-5 adet marul yaprağı

Tavayı ısıtın, ısınan tavayı zeytinyağı ile yağlayın ve biberleri ekleyin.
Sotelenen biberlere şerit şerit doğradığınız bonfile etleri ilave edin ve sotelemeye devam edin.
Mantarları temizleyip, tavaya ekleyin ve hızlıca karıştırın.
Et parçaları pişmeye yakın baharatları ilave edin.
Lavaşları tadını çekmesi ve ısınması için tavanın yüzeyine örtebilirsiniz.
Isınan lavaşların ucuna, pişen etleri yerleştirin, doğranmış marul yaprakları ile renklendirin ve kenarlarını kıvrarak rulo şeklinde sarın.

