



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA ETLİ FAJİTA

<https://cook.com.tr>

Kekik 3 Tatlı Kaşığı  
Karabiber 1 Çay Kaşığı  
Pul Kırmızıbiber 2 Tatlı Kaşığı  
Kırmızı Biber 2 Adet  
Sivri Biber 3 Adet  
Soğan 1 Adet  
Dana Kontrfile 500 Gram  
Biber Salçası 1 Tatlı Kaşığı  
Tortilla 4 Adet  
Acı Biber Sos 1 Tatlı Kaşığı  
Sıvı Yağ 1 Çay Bardağı

Dana biftekler ince uzun şeritler halinde doğranır.

Etler içine hiç bir şey ilave edilmeden cook fırın torbasında tarif edildiği şekilde ve ısıda pişirilir.

Wog tava ısıtılıp yağ ilave edilir.

Jülyen doğranmış sebzeler sırasıyla soğan, kırmızı biber, yeşil biber tek tek ilave edilip pembeleştirilir.

Ateşi kısıp, biber salçası ilave edilir Bunların üzerine fırında pişirdiğimiz etler, acı sos, pul biber, karabiber, tuz ilave edilir.

Etler bütün malzeme ve baharatlarla harmanlanıp tatlanana kadar bir kaç dakika karıştırarak pişirilir.

Arzuya göre, tortilla ekmekleri içerisinde servis edilir.

