



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAJİTA (MEKSİKA)

Sabiha Çakıcı

½ kilo pirzoralık dana eti (julyen kesilmiş olacak)

2 adet kırmızı biber

2 adet yeşil biber

Lavaş ekmeği

2 adet büyük baş soğan

Tuz

Marinesi için:

1 adet rendelenmiş soğan

3 diş rendelenmiş sarımsak

Tuz

½ çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı kimyon

Karabiber

3 yemek kaşığı limon suyu

3 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Etlere marine malzemeleri ile karıştırıp gecedan bekletin (Eğer vaktiniz yoksa çalışıyor iseniz etleri dinlendirmeden de yapabilirsiniz). 2 soğanı ince yarım ay şeklinde doğrayın. Kırmızı ve yeşil biberler de ince ince julyen kesilecek. Resimde yeşil biberim acı olduğu için ben kullanamadım. Yeşil yoksa sarı biber de kullanabilirsiniz. Önce biberleri tavada soteledim, biraz biberler yumuşayınca soğanları atıp yine soteye devam ediyoruz. Tuzunu eklemeyi unutmayın. Marine etleri başka tavada tavayı iyice kızdırdıktan sonra arkalı önlü kızartıyoruz. Etlere biberli karışıma katıyoruz ve kısık ateşte bir süre pişirip kapatıyoruz. Biberli etli sotemizden lavaş ekmeğine koyuyoruz ve içine isterseniz ben rendelenmiş kaşar ekledim siz de ekleyebilirsiniz, böyle dahada lezzetli oluyor. Dürüm şeklinde sarıyoruz.



