



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ FAJİTA

<https://gurmekibris.com>

400 gram dana bonfile
2 adet kırmızı soğan
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Etleri, biberleri ve soğanları hemen hemen aynı boyda olacak şekilde uzun uzun doğrayın.

Derin bir tavayı zeytinyağı ile hafif yağlayıp, bütün malzemeleri soteleyin.

Güveç veya ısıya dayanıklı porselen bir kabı kısık ateşte ocağa yerleştirin. Tereyağını ilave edin ve erimesini bekleyin.

Eriyen tereyağının üzerine etleri, biberleri ve soğanları ilave edin.

Lavaşları üzerine kapatıp, iyice ısınmasını bekleyin. Dikkatlice ocağın üzerinden alıp servis edin. İşte bu kadar kolay,afiyet olsun!

Servis Önerisi

Üzerine dereotu, maydanoz ilave edip, servis edebilirsiniz.

Not: Etlerin en az 1 gün dinlenmesi için buzdolabında bekletin. hafif zeytinyağı ve sarımsakla bekletirseniz aromasını kuvvetlendirirsiniz.

