



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAJİTA

- 10 adet renkli dolmalık biber
- 3 adet soğan
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 400 gram jülyen doğranmış et
- 1 çay kaşığı fajita baharatı
- 1 kahve fincanı su
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Jülyen doğranmış biber ve yemeklik doğranmış soğanı sıvıyağda soteleyin. Tuz, karabiber ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde jülyen doğranmış eti, suyunu salıp yeniden çekene dek pişirin. Fajita tavasını kızdırıp, soğanlı karışımı tavaya alın. Üzerine eti yerleştirin. Fajita baharatı ile suyu karıştırıp tavanın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

Aşçının notu: Fajita baharatını büyük marketlerden temin edebilirsiniz.

