# ETLİ FAJİTA

500 gram dana biftek
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
3-4 adet sivri biber
1 adet kırmızı soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sirke
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Yarım çay kaşığı toz şeker
2-3 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı kekik

Dolmalık biberleri jülyen, soğanı piyazlık doğrayın.
Etlerinizi jülyen doğrayın ve derin bir kaba alın.
Üzerine sirke, limon suyu, kimyon, toz ve pul kırmızı biber, şeker, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edin ve hepsini iyice harmanlayın.
Sarımsakları ince ince kıyın.
Kekik ve sarımsağı 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla birlikte etlere ekleyip yeniden karıştırın.
Etleri bir süre bu marine sosunda dinlendirerek baharatların lezzetinin ete geçmesini sağlayın.
Tavayı önceden ocağa koyup iyice ısıtın.
Etleri sosuyla birlikte tavaya aktarın ve her tarafı kahverengi olana kadar iyice soteleyin.
Etleri bir maşa yardımıyla tavadan alıp kenara koyun.
Tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin.
Soğanı ve biberleri tuz ve karabiberle tavaya alıp yumuşayana kadar yüksek ateşte soteleyin.
Sebzelere etleri de ekleyip 3-4 dakika da hepsini birlikte pişirin.
Fajita?nızı yanında tortilla ekmeği ve soslarla sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:146359 • adı:Etli Fajita • gönderen:sare eroğlu • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:01