



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FAJİTA

150 gr ince dövülmüş bonfile  
2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı  
1 soğan  
1 sivri biber  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Bir tutam tuz, karabiber ve kırmızı pul biber

Öncelile bonfileleri, zeytinyağı, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ilave ettiğiniz bir kaptta 30 dakika marine edin. Ayçiçeği yağını ısıttığınız tavada, piyazlık doğradığınız soğan, halka doğradığınız sivri biber, tuz ve karabiberi soteleyin. Üzerine bonfileleri ekleyip, her iki tarafını da pişirin. Soslarla, salata veya tortilla ile sıcak servis yapabilirsiniz.

