



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAJİTA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

600 gram julyen doğranmış dana bonfile
1 adet kırmızı Kaliforniya biberi
1 adet sarı Kaliforniya biberi
1 adet yeşil biber
1 baş kırmızı kuru soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı soya sosu
Et marinasyonu için;
1 yarım limon suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı soya sosu
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik tuz, tatlı toz biber

Marinasyon sosunun tüm malzemeleri güzelce karıştırıp etleri bu sosla 1 gece önceden ovup 1 gün kadar buz dolabında sosun içinde bekletin.

Zamansız yoksa 3-4 saat de yeterli olacaktır. Zeytinyağını tavaya alıp kızdırın.

İçerisine piyazlık doğranmış soğan ile julyen doğranmış biberleri ekleyin ve çok öldürmeden pişirin.

Hafif diri kalmaları gerekiyor. Ocaktan almaya yakın soya sosunu ekleyip bir iki kez çevirdikten sonra altını kapatın. (Ben sebzeleri diri seviyorum çok kısa süre ocakta pişirdim.)

Ayrı bir tavayı çok iyi ısıtın. Etleri ısınan tavaya alıp mühürleyin ve yüksek ateşte ara ara ters yüz ederek çok kurutmadan pişirin.

Etler pişerken tadını alması için tortilla ekmeklerini üstüne bastırabilirsiniz.

En son etleri sebzeler ile harmanlayın ve sıcak sıcak servis edin.

