



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FAJİTA

10 Gr Sana Mutlu Aile
2 Adet kırmızı biber
2 Çay Bardağı sıvıyağ
500 gr dana biftek
2 Adet dolmalık biber sarı ve yeşil
2 Adet orta boy soğan
2 Tutam kırmızı pul biber,kekik
2 Demet maydanoz
3 Diş sarımsak
2 Adet yeşil soğan

Biftekleri julyen (1' er parmak kalınlığında şeritler halinde) doğrayın. Sarımsakları soyun ve ince ince kıyın (rendeleyebilirsiniz de). Doğradığınız etleri geniş bir kaba alın, kıydığınız sarımsağı, tüm baharatları ve 1 çay bardağı sıvı yağı ekleyerek 10-15 dakika dinlendirin. Biberlerin çekirdeklerini çıkartın ve kuru soğanlarla birlikte doğrayın.Geniş bir tavaya yarım çay bardağı sıvı yağ koyun, biberleri ve soğanları soteleyin. Sebzeler tam pişmeden hafif diriyken içine etleri atılın ve iyice pişene kadar tahta kaşık yardımı ile kavurun.Taze soğan ve maydanoz ince ince kıyın, fajitas servis tabaklarına tabalara bölüştürüldükten sonra üzerine serpin. Tortillaları ısıtın, yanında isteğe göre salsa sosu ve süzme yoğurtla çok sıcak olarak servis yapın.