



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZGİT FAJİTA

Pınar Mezgit Fileto
1 Adet Kırmızı Biber
1 Adet Yeşil Biber
1 Adet Sarı Biber
1 Adet Soğan
2 Diş Sarımsak
1 Adet Limon
1 Tutam Kimyon
1 Tutam Pul Biber
Tuz
Karabiber

Kırmızı, yeşil ve sarı biberi ince uzun şeritler halinde kesin.
Soğanları da ay şeklinde kesin.
Biber, soğan ve sarımsağı soteleyin.
Tuz, karabiber ve limon suyu ekleyin.
Piştikten sonra küp küp kestiğiniz mezgiti ekleyin.
Sotelemeye devam edin.
Kimyon ve pul biber ekleyin.
Biberler yarı piştikten sonra tüm malzemeyi güvece alın.
180 derecede fırında 10 dk pişirin.
Lavaş ile birlikte servis edebilirsiniz.

