



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLAVLI FAJİTA

1,5 su bardağı haşlanmış pirinç  
1,5 kilo dana biftek (1,8 cm kalınlığında)  
**MARİNE SOS İÇİN:**  
2 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu  
6 yemek kaşığı Soya yağı  
3 baş ince doğranmış sarımsak  
1-1/2 çay kaşığı tuz  
1-1/2 çay kaşığı toz karabiber  
1-1/2 çay kaşığı kimyon  
1-1/2 çay kaşığı soğan tozu

Hazırladığınız marine sosu bifteğin üzerine dökün. Bir gece veya 4 saat süre ile buzdolabında arada sırada çevirerek bekletin. Sonra sostan çıkarın. Izgara üzerine koyarak ara sıra çevirerek ve üzerine sos sürerek yaklaşık 10-12 dakika veya iyice pişene kadar pişirin. Ufak parçalar veya ince şeritler halinde kesin ve haşlanmış pirinci üzerine koyarak servis yapın.

---