



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TACO

300 gram biftek (isteğe bağılı olarak marine edebilirsiniz)

1/2 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

2 adet domates

1/2 demet taze marul

6 adet mısır veya buğday taco kabuğu

2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Tuz ve karabiber

Sos için:

1/2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak, rendelenmiş

Limon suyu (1 limonun suyu)

Tuz ve karabiber

Bifteği marine etmek isterseniz, bifteği zeytinyağı, tuz ve karabiber ile karıştırın. 15-30 dakika buzdolabında bekletin.

Yoğurt, rendelenmiş sarımsak, limon suyu, tuz ve karabiberi bir kapta karıştırarak sosunuzu hazırlayın.

Buzdolabında bekletin.

Domatesleri doğrayın ve marulları ince dilimler halinde kesin.

Eğer bifteği marine etmediyseniz, ızgarada veya tavada isteğinize göre pişirin. Orta pişmiş veya istediğiniz pişirme derecesine ulaşana kadar pişirin. Pişirme sırasında bifteği tuz ve karabiberle tatlandırabilirsiniz.

Ardından dilimleyin.

Taco kabuklarını fırınlayarak veya tavada hafifçe ısıtarak servise hazır hale getirin.

Isıtılmış taco kabuklarına sırasıyla biftek dilimleri, rendelenmiş parmesan, doğranmış domates ve marul ekleyin. Üzerine hazırladığınız sarımsaklı yoğurt sosunu dökün.

Servis yapın.

