

Fajita

Malzemeler

500 gram dana biftek
2 adet yesil biber
1 iki adet kapyra biber
2 adet orta boy soğan
Siviyag
3 dis sarimsak (ya da sarimsak tozu)
Kirmizi pul biber
Kekik
Tortilla ya da lavas ekmegi

Yapilisi

Kasapta incelttirdigimiz biftekleri julyen (1? er parmak kalinliginda seritler halinde) dograyin.

Sarimsaklari soyun ve ince ince kiyin (rendeleyebilirsiniz de).

Dogradiginiz etleri genis bir kaba alin, kiydiginiz sarimsagi, tum baharatlari ve 1 cay bardagi sivi yagi ekleyerek 10-15 dakika dinlendirin.

Biberlerin cekirdeklerini cikartin ve kuru soğanlarla birlikte dograyin.

Genis bir tavaya yarim cay bardagi sivi yag koyun, biberleri ve soğanlari soteleyin.

Sebzeler tam pismeden hafif diriyken icine etleri atilin ve iyice pisene kadar tahta kasik yardimi ile kavurun.

Tortillalari isitir, yaninda istege gore salsa sosu ve suzme yogurtla ya da salatayla cok sicak olarak servis yapin.