

Bonfile Fajita

1 kişilik

MALZEMELER

- o Bonfile
- o Sarı dolmalık biber
- o Kırmızı dolmalık biber
- o Soğan
- o Tortilla ekmeđi
- o Zeytinyađı

BAHARATLAR

- o Kimyon
- o Acı toz biber
- o Karabiber
- o Tuz



Bonfileni bir yüzüne de zeytinyağı sürün ve sonra tuzlayın. Eti kızgın tavaya yerleştirin. Bir yüzünü 2 dakika yüksek ateşte mühürleyin. Etin diğer yüzüne zeytinyağı sürün bolca tuzlayın. Bonfileyi ters çevirin, 2 dakika mühürleyin.

Biberleri ve soğanı doğrayıp 3 dakika soteleyin. Daha sonra bonfileyi dilimleyip tavaya karıştırın. Acı toz biber, kimyon ve karabiber ekleyin. Tuz ekleyin.

Tortilla ekmeklerini tavada kısa bir süre ısıtın. Daha sonra ekmeklerin üzerine tüm malzemeyi yerleştirerek servis edebilirsiniz.