

# Carne Asada

Toplam 50 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 18/10

Meksika carne asada, lime ve baharatla marine edilen dana etinin yüksek ateşte kızartılmasıdır.

## Malzemeler

- 800 gr Dana antrikot
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon

## Yapılış

1. Eti lime suyu, sarımsak ve kimyonla 30 dakika marine edin.
2. Eti kızartmadaki yüzünü 12-15 dakika pişirin.
3. Eti 5 dakika dinlendirip dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Eti kızartıldıktan sonra 5 dakika dinlendirin; lifler gevşer ve suyunu kaybetmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tortilla, guacamole ve lime ile servis edin.