



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ YOĞURT VE SALSA SOS EŞLİĞİNDE TAVUK FAJİTA

- 2 adet kemiksiz Lezita Tavuk Budu
- 1 adet jülyen doğranmış kırmızı California biberi
- 1 adet jülyen doğranmış sarı California biberi
- 1 adet tortilla ekmeği
- 1 adet jülyen doğranmış kuru soğan
- ½ çay kaşığı kuru kekik
- Bir tutam kimyon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ adet lime
- EKŞİ YOĞURT SOS:**
- 1 çay bardağı süzme yoğurt
- 5 dal ince kıyılmış dereotu
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- SALSA SOS:**
- 5 adet ince doğranmış jalapeno biberi
- 1 adet küp doğranmış domates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş jülyen doğranmış sarımsak
- 3 dal ince kıyılmış maydanoz

Döküm tavada Lezita Kemiksiz Tavuk Budu zeytinyağıyla; soğanı ve biberleri ise ayçiçek yağı ile pişirin. Üzerine kuru kekik ile kimyonu ekleyin ve bir köşeye alın.

Bir kase içinde yoğurt, dereotu ve limon suyunu çırpın ve bir köşeye alın.

Bir kase içine domates, jalapeno biberi, maydanoz, sarımsak ve zeytinyağını ekleyip karıştırın.

Ekşi yoğurt sosu ve salsa sosu kaselerine alın. Tabağın alt kısmına önce sotelenmiş sebzeleri sonra üzerine Lezita Kemiksiz Tavuk Budunu dilimleyip ekleyin. Soslar ve lime ile servis edin.

