MEKSİKA USULÜ IZGARA TAVUK

Malzeme:
2 adet tavuk göğüs eti fileto
1 adet avokado
2 adet kırmızı soğan
Yarım paket sebzeli midye makarna
2 çorba kaşığı meksika fasulyesi
Akdeniz yeşillikleri
1 adet lavaş ekmeği
2-3 dal taze kekik
4-5 adet kiraz domates
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçeği Yağı

Bir tavada yağı ısıtıp tavukları kızartın. Diğer tarafta oluklu tavada kalın doğradığınız kırmızı soğanları kızartın. Tavuğun kızarmasına yakın bir tencerede suyu kaynatıp makarnayı haşlayın ve süzün. Büyük bir tabağa hafif ısıtılmış lavaşı yerleştirip üzerine Akdeniz yeşilliği koyun. İnce dilimlenmiş tavuk, kızarmış soğan ve avokado dilimlerini yerleştirin. Yanına ikiye kesilmiş kiraz domates, meksika fasulyesi ve sebzeli midye makarnayı koyun. Taze kekik ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49068 • adı:Meksika Usulü Izgara Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:12