



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK FAJİTA SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

80 gr Akdeniz yeşillikleri
100 gr tavuk göğüs eti
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 soğan
1 kırmızıbiber
1 sarı biber
1 yeşil biber
1 sarımsak
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı (ekstra)
1 çay kaşığı chilli baharatı
10 gr mozzarella peyniri
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
30 gr acı sos
2-3 dal taze soğan
2 tortilla
Tuz

Tavuk etlerini küp şeklinde doğrayıp ayçiçeği yağı ile tavada pişirin. Soğan, sarımsak ve biberleri küp doğrayıp zeytinyağında 2 dakika pişirin. Baharatlar ve pişmiş tavukları ilave edip soteleyin. Servis tabağına alın. Akdeniz yeşilliklerini tabağa yerleştirip üzerine tavuk etlerini ilave edin. Mozzarella peyniri, ince kıyılmış taze soğanları ve tuzu ekleyin. Acı sos, süzme yoğurt ve tortilla ekmeği ile servis yapın.

