



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK FAJİTA

600 gram tavuk göğsü  
1 dolmalık sarı biber  
1 dolmalık kırmızı biber  
4 adet sivri biber  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
Sıvı yağ  
Toz kırmızı biber  
Kimyon  
Karabiber  
Tuz

Tavuk göğsü jülyen biçiminde doğranır, bir tavaya alınır, biraz kavulur, üzerine 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ konarak, tavuk etleri pembeleşinceye kadar kavrulmaya devam edilir, toz kırmızı biber, kimyon, tuz, karabiber ve yarım çay bardağı su eklenir, karıştırılır.

Bütün biberlerin çekirdekleri çıkartılarak jülyen biçiminde doğranır, soğan da çubuk çubuk doğranır.

Ayrı bir tavaya soğanlar ve biberler konur, üzerine 2-3 kaşık sıvı yağ eklenir, bir süre beraber sotelenir.

Sotelenen soğanlar ve biberler, diğer tavadaki tavukların üzerine eklenir, üzerine sarımsak rendesi ve nar ekşisi eklenerek biraz daha kavrulur, sıcak servis yapılır.

