



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK FAJİTA

500 gram tavuk göğüs eti  
1 adet sarı biber  
1 adet kırmızı biber  
3-4 adet sivri biber  
1 adet kırmızı soğan  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı sirke  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
Yarım çay kaşığı toz şeker  
2-3 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kekik

Dolmalık biberleri jülyen, soğanı piyazlık doğrayın.

Tavuklarınızı jülyen doğrayın ve derin bir kaba alın.

Üzerine sirke, limon suyu, kimyon, toz ve pul kırmızı biber, şeker, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edin ve hepsini iyice harmanlayın.

Sarımsakları ince ince kıyın.

Sarımsakları kekik ve 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla birlikte tavuklara ekleyip yeniden karıştırın.

Tavukları bir süre bu marine sosunda dinlendirerek baharatların lezzetinin ete geçmesini sağlayın.

Tavayı önceden ocağa koyup iyice ısıtın.

Tavukları marine sosuyla birlikte tavaya aktarın ve her tarafı kahverengi olana kadar iyice soteleyin.

Tavukları bir maşa yardımıyla tavadan alıp kenara koyun.

Tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin.

Soğanı ve biberleri tuz ve karabiberle tavaya alıp yumuşayana kadar yüksek ateşte soteleyin.

Sebzelere tavukları da ekleyip 3-4 dakika da hepsini birlikte pişirin.

Fajita[nızı] yanında tortilla ekmeği, salsa sos ve guacamole ile sıcak servis edin.



