



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU FAJİTA

1,5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
2 limonun suyu
2 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber
1 kilo kemiksiz derisiz tavuk göğsü
Karabiber
İnce dilimlenmiş 2 dolmalık biber
İnce dilimlenmiş 1 büyük soğan
Tuz
Servis için tortilla

Tavuklu fajita tarifi akşam menünüzü renklendirecek. Önce büyük bir kaptan yarım su bardağı sıvı yağ, limon suyu, kimyon ve kırmızı pul biberi karıştırın.

Tavuğu tuz ve karabiberle tatlandırın, ardından diğer karışıma bulayın.

Buzdolabında en az 30 dakika en fazla 2 saat marine edin.

Piştirmeye hazır olduğunda, kalan yemek kaşığı yağ orta ateşte büyük bir tavada ısıtın.

Tavuğu ekleyin ve rengi değişene kadar pişirin. 10 dakika dinlendirdikten sonra şeritler halinde dilimleyin.

Biber ve soğanı tavaya ekleyin ve yumuşayana kadar 5 dakika pişirin. Tavukları ekleyin ve karıştırın. Tortilla ile servis yapın.

