



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK FAJİTA

<https://www.karaca.com>

500 gr tavuk göğsü dilimlenmiş
1 adet kırmızı biber dilimlenmiş
1 adet sarı biber dilimlenmiş
1 adet yeşil biber dilimlenmiş
1 adet büyük boy soğan dilimlenmiş
2 diş sarımsak ezilmiş
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı toz kimyon
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı limon suyu
8 adet tortilla ekmeği

Tavuk göğsünü, biberleri, soğanı, sarımsağı, sıvı yağı, baharatları, tuzu, karabiberi ve limon suyunu büyük bir kaptaki karıştırın. Bu karışımı en az 15 dakika ile 1 saat boyunca buzdolabında dinlendirin. Bir tavayı orta ateşte ısıtın. Marine edilmiş tavuk karışımını tavaya ekleyin ve tavada yaklaşık 8-10 dakika kadar pişirin. Tavuk tamamen pişene kadar karıştırın. Sıcak tavuk karışımını tortilla ekmeğinin üzerine yerleştirin ve derseniz taze yeşillikler, salsa sosu ve ekstra limon dilimleri ile servis yapın.

