



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK FAJİTA

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

500 gram tavuk göğsü (ince dilimlenmiş)
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 büyük soğan (ince dilimlenmiş)
2 renkli biber (kırmızı ve yeşil, ince dilimlenmiş)
1 büyük domates (dilimlenmiş)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
2 yemek kaşığı taze limon suyu
1 yemek kaşığı taco baharatı veya fajita baharatı
Tuz ve karabiber (damak zevkinize göre)
Taze kişniş veya maydanoz (servis için)
Ekmekler:
6-8 adet tortilla
Servis için:
Guacamole
Yoğurt veya ekşi krema
Rende peynir
Lime dilimleri

Tavayı orta ateşte ısıtın ve içine zeytinyağını ekleyin.

Dilimlenmiş tavuk göğsünü tavaya ekleyin ve renk değiştirmeye kadar pişirin.

Tavukları tavadan alın ve kenara alın. Aynı tavaya soğan ve biberleri ekleyin. Yaklaşık 5-7 dakika veya sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Sebzelerin üzerine domates dilimlerini ve ezilmiş sarımsağı ekleyin. Birkaç dakika daha pişirin.

Tavukları tavaya geri ekleyin. Limon suyunu ve taco veya fajita baharatını ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

İyice karıştırın ve birkaç dakika daha pişirin.

Servis yapmadan önce taze kişniş veya maydanoz ile süsleyin.

Tortillaları ısıtın ve sıcak tavuk fajita karışımını tortillaların içine koyun.

Üzerine guacamole, yoğurt veya ekşi krema, rendelenmiş peynir ve lime dilimleri ile servis yapın.



