

Aji Panca Tavuk Tava

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~294 kcal

Açılış 7/10

Aji panca tavuk tava, tavuk parçalarını hafif füme acı biber sosu ile buluşturarak parlak, sulu ve Peru usulü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı Aji panca sos
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Kişniş
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuğu iri kuşbaşı doğrayın. Aji panca ve tuzla harmanlayın.
2. Tavuğu 10 dakika dinlendirin, biber aromasına geçsin.
3. Tavayı 12 dakika tavuğu 6 dakika renk alana kadar soteleyin.
4. Soğanı ekleyip 4 dakika yumuşayana kadar kavurun.
5. Kalan sosu katıp 6 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Lime suyu ve kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Aji panca sosunu tavuğa son 6 dakikada eklemek yüzeyde canlı bir parlaklık bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağındaki kavurulmuş baharat eklediğinizde aroma daha önce karşı servis edin.