

Aji Verde Tavuk Patates Kasesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~296 kcal

Açılış 18/10

Peru usulü aji verde tavuk patates kasesi, tavuk parçalarını haşlanmış patates ve kişnişli yoğurt sosla buluşturan canlı bir tabak kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 3 adet Haşlanmış patates
- 0.5 demet Kişniş
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yoğurt, kişniş, lime ve sarımsak blenderda yeşil sos yapın.
2. Patatesleri haşlayıp ri dilimlere ayırın.
3. Tavuğu tuzlayıp tavada 8 dakika çevirerek pişirin.
4. Tavuğu 5 dakika dinlendirin, suyu kesince tabağa akmasını.
5. Patatesleri kaseye alıp üstüne dilimlenmiş tavuğu yerleştirin.
6. Aji verde sosu servis anında gezdirin.

PÜF NOKTASI

Kişnişli yoğurtla çeker çekmez sosu kullanmak renginin koyulaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine aji verde sosu gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt