

Ajili Tavuk Anticucho Bowl

Toplam 58 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 7/10

Ajili tavuk anticucho bowl, marine tavuğu lime ve aji ile buluşturarak dumanlı çanlı ve sokak işi havasıyla yan bir ana tabak kurar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but kuşbaşı
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Aji panca ezmesi
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Tavuğu aji panca, sirke, sarımsak ve kimyonla karıştırın.
2. Tavuğu 30 dakika dinlendirin, marinasyon için işlesin.
3. Parçaları şişe dizip fazla marinadı silin.
4. Tavuk şişleri orta yüksek ateşte 10 dakika çevirerek pişirin.
5. Pişen tavuğu 5 dakika dinlendirin, et suyu içinde kalsın.
6. Pilav, patates ve yeşil sosla bowl halinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Marineyi koyu tutmak tavukta daha güçlü bir karamel katman bırakır. Marinadı koyu tutun; 30 dakika bekleme tavukta daha belirgin k1zarmışağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, m1sve lime dilimiyle derin kasede sıcak olarak sunun.