

# Cajun Tavuk

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 8/10

Cajun baharatıyla kaplanan tavuk parçalarını tavada hızlı pişiren hali.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı Sarımsak tozu
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 adet Limon
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Tavukları eş kalınlıkta kesip doğrayarak fazla nemini alın.
2. Tavuğu yağ, Cajun baharatı ve tuzla kaplayın.
3. Geniş tavaya 3 dakika ısıttıktan sonra tavukları üst üste binmesin diye.
4. Tavukları 12 dakika çevirerek pişirin.
5. Tavayı baktan alıp 4 dakika dinlendirin ve limonla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavukları eş kalınlıkta kesin; parçaları aynı sürede pişer.

### SERVİS ÖNERİSİ

Mısır ekmek ve yoğurtlu dip sosla servis edin.