

# Chicken Fajitas

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Chicken fajitas, limonlu baharatlı tavuk şeritlerini biber ve soğanla yüksek ateşte izleyip sıcak tortilla içinde paylaşın.

## Malzemeler

### Tavuk için

- 650 gr Tavuk göğsü
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Misket limonu suyu
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tütsülenmiş kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

### Servis için

- 2 adet Kırmızı biber
- 1 adet Sarı biber
- 1 adet Kırmızı soğan
- 8 adet Un tortilla
- 1 su bardağı Salsa
- 0.5 su bardağı Yoğurt

## Yapılışı

1. Tavuk göğsünü ince şeritler halinde kesin.
2. Zeytinyağı, misket limonu suyu, sarımsak, kimyon, tütsülenmiş kırmızı biber ve tuzu karıştırın.
3. Tavuğu marinada alıp 15 dakika dinlendirin.
4. Biberleri ve kırmızı soğanı ince şeritler halinde kesin.
5. Çok sıcakta biber ve soğanı 5 dakika izli pişirin.
6. Aynı tavada tavuğu 6 ila 7 dakika pişirin.
7. Un tortillaları kuru tavada veya 180°C fırında her yüzü 15 saniye sıcak servis kavanozunda pişirin.
8. Tavuk ve sebzeleri tortilla, salsa ve yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavayı çok sıcakta biber ve tavukta fajita lezzetini veren yan kenarları oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Guacamole, salsa ve yoğurtla sıcak tortilla içinde servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt