

Tavuklu Fajita

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 8/10

Meksika kökenli fajita; baharatlı tavuk şeritleri renkli biber ve soğanla yüksek ateşte tavada kavrulup, sıcak tortillalarla salsa, guacamole ve ekşi krema arasında sunulur.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Kırmızı biber
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 4 adet Tortilla
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Kuru kekik veya oregano

Yapılış

1. Tavuk göğsünü ince şeritler halinde doğrayın. Karabiber, kimyon, toz kırmızı biber, oregano, tuz, sarımsak ve lime suyunun yarısını 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla karıştırıp 15 dakika marine edin.
2. Biber ve soğanı uzun şeritler halinde doğrayın.
3. Geniş tavada kalan zeytinyağıyla yüksek ateşte 15-20 dakika tavukları tüm yüzeyleri kapanana ve hafif kızarana kadar kavurun.
4. Biber ve soğanı tavaya ekleyip 6-7 dakika daha yüksek ateşte sebzeleri diri kalacak şekilde sotelendirin; kalan lime suyunu gezdirin.
5. Sıcak tortillalar, salsa, guacamole ve doğranmış kişnişle birlikte tabakta servis edin; herkes kendi tortillasını sarсын.

PÜF NOKTASI

Tavuğu yüksek ateşte pişirin; sebzeler yumuşarken tavuk kurumaz. Lime suyunu yarısını marinade, yarısını pişirme sonrasında tabakta gezdirin; aromasını çıkarın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tortillalar, salsa verde, guacamole, doğranmış taze kişniş ve sarımsaklı yoğurt veya ekşi kremayla servis edin.

Alerjenler

Gluten