

Tavuk Fajita

Malzemeler

3 adet tavuk gogus eti
3 adet kirmizi biber
5-6 adet yesil biber
1 adet sogan
4-5 yemek kasigi sivi yag
2 cay kasigi pul biber
1 tutam karabiber
1 tatli kasigi fajita baharati ,tuz
2 dis sarimsak
1 tatli kasigi yogurt
1 tatli kasigi kekik
1 cay kasigi kori
1-2 damla limon suyu

Yapilisi

Tavuk etlerinin julyen dogranabilmesi icin dondurucu da hafif dondurun.Ben fajitas yapacagim zaman genelde dondurucumdaki tavuk gogsunu cikarip,hafif cozulmesini bekledikten sonra kullanıyorum.Dogramasi inanılmaz kolay ve istediginiz sekilde oluyor.Uzun seritler halinde dograyiniz.

Tavuk etlerini 2 yemek kasigi sivi yag,baharatlar,limon suyu,yogurt,dogayip rendelediginiz soganin suyu ve ezilmis sarimsakla birlikte iyice harmanladiktan sonra en az 1 saat bekletiniz.Vaktiniz varsa stec film sararak dolapta birkac saat bekletmeniz lezzeti acisindan daha iyi olacaktır.

Teflon bir tavaya 2-3 yemek kasigi sivi yag koyduktan sonra marine ettiginiz tavuk etlerini sosuyla birlikte tavaya aliniz.Hafif suyunu cekmeye yakin yikayip yine uzun seritler halinde(julyen)dogradiginiz kirmizi ve yesil biberi ilave ederek yuksek ateste tavayi surekli sallayarak soteleyiniz.Ksaik kullanarak karistirmanizi tavsiye etmiyorum.Elinizden geldigince tavanin icindekileri sallayarak altust etmeye calisiniz.Pismeye yakin yine karabiber,kekik ve acisosdan 1 yemek kasigi kadar ilave ederek pisiriniz.