

Aji Panca Tavuk Tava

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~294 kcal

Açılış 7/10

Aji panca tavuk tava, tavuk parçalarını hafif füme acı biber sosu ile buluşturarak parlak, sulu ve Peru usulü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı Aji panca sos
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Tavuk göğsünü ince şeritler halinde doğrayın. Aji panca sosuyla kaplayın.
2. Soğanı zeytinyağında 4 dakika yumuşayana kadar çevirin.
3. Marine tavukları tavaya ekleyip yüksek ateşte 5-6 dakika soteleyin.
4. Tavayı kısık ateşe alıp aji panca tavuk harcını 10 dakika toparlayın.
5. Peru usulü tavuk tavayı sosu parlakken ocaktan alıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Aji panca sosunu tavuğa son 6 dakikada eklemek yüzeyde canlı bir parlaklık bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı veya buhar çekmiş bulgurla birlikte, yanında taze yeşilliklerle servis edilebilir.