

Aji Verde Tavuk Patates Kasesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~296 kcal

Peru usulü aji verde tavuk patates kasesi, tavuk parçalarıyla haşlanmış patates ve kişnişli yoğurt sosla buluşturan canlı bir tabak kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 3 adet Haşlanmış patates
- 0.5 demet Kişniş
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılış

1. Yoğurdu kişniş ve lime suyuyla blenderdan geçirip sos hazırlayın.
2. Tavuğu tavada 8 dakika çevirerek pişirin.
3. Patatesleri dilimleyip tavuğu üzerine yerleştirin ve sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kişnişli yoğurtla çeker çekmez sosu kullanmak renginin koyulaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine aji verde sosu gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt