

# Ajili Tavuk Anticucho Bowl

Toplam 28 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 7/10

Ajili tavuk anticucho bowl, marine tavuğu lime ve aji ile buluşturarak dumanlı çanlı ve sokak işi havasıyla yan bir ana tabak kurar.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Tavuk but kuşbaşı ve Aji amarillo ezmesi malzemelerini doğrayıp tavaya alın.
2. Lime suyu öncesi aromatik kısımları 4 dakika kavurun.
3. Lime suyu ekleyip yemeği karıştırın.
4. Tavuk but kuşbaşı yumuşayıncaya kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Tavuk but kuşbaşı pişer pişmez sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Marineyi koyu tutmak tavukta daha güçlü bir karamel katman bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, mısır ve lime dilimiyle derin kasede sıcak olarak sunun.