

# Tavuklu Fajita

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 8/10

Baharatlı tavuk şeritleri, biber ve soğanla tavada hazırlanan Meksika yemeği.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Kırmızı biber
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 4 adet Tortilla
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 su bardağı Yoğurt

## Yapılış

1. Tavuk göğsünü ince şeritler halinde doğrayın. Yoğurt ve kimyonla harmanlayın.
2. Kırmızı biber, yeşil biber ve soğanı ince uzun dilimler halinde hazırlayın.
3. Geniş tavayı yüksek ısıda 7 dakika renk alana kadar pişirin.
4. Biberler ve soğanı ekleyip diri kalacak şekilde 5-6 dakika soteleyin.
5. Tortillaları ısıtın. Tavuklu harçla doldurarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu yüksek ateşte pişirin; sebzeler yumuşarken tavuk kurumaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tortilla, salsa ve yoğurtlu sosla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt