



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuk Fajita - Meksika Mutfağı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk göğsü
- 1 kırmızı biber
- 1 sarı biber
- 1 yeşil biber
- 1 kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 misket limonu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 8 tortilla

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Tortilla, avokado, yoğurt ve limonla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu marine edin:

- İnce tavuk şeritlerini yağ, limon, kimyon ve kırmızı biberle 15 dakika dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.



2. Sebzeleri kesin:

- Biber ve soğanı tavukla benzer kalınlıkta şeritler halinde hazırlayın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

3. Tavuğu pişirin:

- Kızgın tavada tavuğu üst üste yağmadan renk aldırın.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Birleştirin:

- Sebzeleri ekleyip yüksek ateşte diri kalacak biçimde soteleyin ve tortillayla sunun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yağmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Döküm tavayı önceden iyice ısıtmak fajitanın karakteristik kızarmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı