



HIRAZ'IN
MUTFAğI



Tavuklu Burrito - Meksika Mutfağı



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

- 6 büyük tortilla
- 500 g tavuk göğsü
- 2 su bardağı pişmiş pirinç
- 1,5 su bardağı haşlanmış kırmızı fasulye
- 1 kırmızı biber
- 1 kuru soğan
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 avokado
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Salsa, yoğurt ve misket limonuyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu pişirin:

- Tavuk şeritlerini yağ, kimyon ve kırmızı biberle kızgın tavada tamamen pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.



2. Sebzeleri soteleyin:

- Soğan ve biberi yüksek ateşte diri kalacak biçimde çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Burritoları doldurun:

- Tortillalara pirinç, fasulye, tavuk, sebze, peynir ve avokado paylaşdırın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşdırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Sarın ve kızartın:

- Kenarları içe katlayıp sıkıca sarın ve kuru tavada iki yüzünü kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. 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:** Tortillaları sarmadan önce kısa süre ısıtmak çatlamalarını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı