



# TAVUK, SOĞAN VE BIBERLİ MEKSIKA DÜRÜMÜ (TORTILLA)

HAZIRLAMA VE PIŞIRME SÜRESİ: 30 DAKIKA

## İÇİNDEKİLER

- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tane kimyon
- 1/2 çay kaşığı kişniş
- 1/2 çay kaşığı kekik
- 2 konserve "chipotle" biber (kurutulmuş acı biber)
- 1 yemek kaşığı domates püresi
- 1 tutam pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 100 ml sıcak su; ayrıca gerektiğinde kullanılmak üzere ekstra sıcak su
- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 büyük dilimlenmiş derisiz tavuk göğsü
- 1 büyük kırmızı ve 1 büyük yeşil biber; her ikisinin de içi ve çekirdekleri çıkarılmış, dilimlenmiş olacak
- 1 dilimlenmiş kırmızı soğan
- 4 tortilla ekmeği
- tuz; taze çekilmiş karabiber

## HAZIRLAMA YÖNTEMİ

1. Baharatlar, "chipotle" biberler, domates püresi, şeker, limon suyu ve suyu blender'a koyun. Yüksek devirde topaksız olana kadar karıştırın; toparlamak için gerekirse su ekleyin.
2. 2 yemek kaşığı yağı 25 cm veya 30 cm'lik Yapışmaz Tavaya koyun ve orta ateşte ısıtın. Tavuk parçalarını ve biraz karabiber ekleyin, 6-8 dakika soteleyin. Sonra tavadan alın.
3. Kalan yağı tavaya koyun, ardından biberleri, soğanı ve bir tutam tuz ekleyin. Yumuşayınca kadar 4-5 dakika soteledikten sonra tavuk parçalarını tavaya tekrar koyun.
4. 1. adımdan itibaren hazırladığınız sosun içinde karıştırın. Kısık ateşte 3-4 dakika süreyle tavuk ve sebzeleri kaplayana kadar pişirin. Tuz ve karabiberle damak tadınıza göre çeşnilendirin.
5. Tortillaları 20 cm'lik Yapışmaz Tavada ısıtın. İçlerine tavuk ve sebzeleri doldurun, sarın ve servis yapın.