



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Hähnchen mit Paprika

Biberli Tavuk



2 Hühnerbrüste
1 Zwiebel
4 große Tomaten
3 EL Öl
1 ausgespresste Zitrone
1 KL Speisestärke
1 KL Salz
1 TL Pfeffer

- # Hühnerfleisch in lange Stücke schneiden, in 3 Eßlöffel Öl auf mittlerer Hitze dünsten bis die Eigenflüssigkeit verdampft.
- # Dünn geschnittene Zwiebelscheiben weich andünsten, dann in dünne Scheiben geschnittene Spitzpaprika hinzugeben.
- # Wenn die Paprikas auch weich gedünsten sind, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
- # In Zitronensaft aufgelöste Speisestärke 5 Minuten bevor man in die Speise vom Herd nimmt hinzufügen.
- # Mit geöffnetem Deckel auf mittlerer Hitze weitere 5 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen.
- # Warm servieren.

Tipp: In Zitronensaft aufgelöste Speisestärke wird hier verwendet damit die Suppe dickflüssig wird und eine geschmeidige Farbe bekommt.