



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pollo con limón

Limonlu Tavuk



1 pollo
2 limones
1 cebolla
7 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 hoja de laurel

- # Cortar el pollo en trozos pequeños. Deje que el pollo se interponen en el enlace que se prepara con 3+1/2 cucharada de aceite y jugo de un limón por 2 horas por lo menos.
- # Ponga el pollo descansado en una sartén. Cocine a fuego lento sin añadir nada más.
- # Sautee en dados la cebolla con el resto del aceite en otra sartén. Cortar el limón en dos piezas, y una rebanada tinny cuña (el limón rids olor).
- # Añadir la tinny cuña de limón y el jugo de los limones restantes. Cook. Sacar de la estufa.
- # Añadir la cebolla a la mezcla con la cocina pollo, y luego añadir la sal, pimienta negro, hoja de laurel.
- # Cocine hasta que el pollo suaviza Sirva caliente.

Nota: Pollo con limón es una comida nacional de Colombia.