



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

Pollo con Pimienta

Biberli Tavuk



2 pechugas de pollo
1 cebolla, de gran tamaño
4 pimientos dulces, de gran tamaño
3 cucharadas de aceite vegetal
Jugo de un limón
1 cucharada de fécula
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # Colapso de la pechugas de pollo, cocinar a fuego medio con 3 cucharadas de aceite vegetal, hasta que el agua se evapora.
- # Añadir cebolla cortada finamente, y asado, cuando las rodajas de cebolla en rodajas suavizar añadir pimentón dulce.
- # Cuando el color de los pimientos cambio añadir sal y pimienta negro.
- # Añadir la fécula que fue disuelto en jugo de limón a sólo 5 minutos antes de retirar de la estufa.
- # No cubra la tapa y cocine por 5 minutos más, retirar de la estufa.
- # Sirva caliente.

Nota: El motivo de la adición de almidón con limón es, que muestra la más brillante de pollo y obtener una salsa espesa.