



Poulet Urdu

Urdu Tavuğu



1 poulet entier
8 tomates moyennes
4 gousses d'ail
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à café de sel

- # Séparez le poulet en morceaux. Épluchez les tomates puis coupez en petit morceaux. Épluchez les ails puis hachez finement.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, puis placez à moyenne température. Placez les morceaux de poulet dans la poêle pendant que l'huile est en réchauffement.
- # Quand la face des morceaux change de couleur légèrement, tournez l'autre face puis laissez cuire.
- # Rajoutez les tomates coupés, les ails hachés, du cumin, du poivron noir et du sel.
- # Fermez la casserole, baissez le four quand le mélange est au point de bouillir. Faites cuire environ 50 minutes.
- # Ramenez chaud à table.

N-B ; Cette recette appartient au Pakistan. Elle est reconnu avec le nom "Tavuk Balti"