



Yahni De Gitan Au Poulet

Tavuklu Çingene Yahnisi



750 gr. De viande de poulet en cubes
15-20 champignons de taille moyenne (400 gr.)
3 carottes moyennes
5 pommes de terre moyennes
4 tomates moyennes
4 poivrons vert
35-40 échalotes
4 gousses d'ail
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de thym
½ cuillère à café de poivre noir
6-7 brins de persil

Mettez dans une casserole, de l'huile de tournesol et de l'huile d'olive. Quand l'huile chauffe à moyenne température, rajoutez la viande de poulet. Fermez la casserole puis laissez cuire pendant 15 minutes.
Rajoutez les échalotes et les carottes coupés en petit morceaux, laissez cuire pendant 10 minutes. Puis rajoutez du piment haché finement, des pommes de terre coupé en petit morceaux et des ails haché finement.
Rajoutez 5 minutes plus tard, les tomates coupé en petit morceaux, les champignons coupé en gros et du sel. Mélangez puis fermez la casserole. Faites cuire encore 15 minutes.
Saupoudrez du thym et du poivron noir et prenez sur une assiette. Saupoudrez du persil haché.

N-B; Cette recette appartient à la Roumanie.