



Poulet Aux Pommes De Terre

Patatesli Tavuk



1 petit poulet
4 pommes de terre moyennes
4 tomates moyennes
3 gousses d'ail
3 morceaux de poivron vert
1 oignon moyen
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

Séparez le poulet en morceaux, prenez la peau. Mettez dans une casserole creux, de l'huile d'olive, puis placez à moyenne température. Placez les morceaux de poulet en une rangée. Tournez quand une face du poulet cuit.

Rajoutez des oignons et des ails. Fermez le couvercle de la casserole. Ouvrez le couvercle 8-10 minutes plus tard puis mélangez.

Saupoudrez du poivron noir et du sel. Puis rajoutez des pommes de terre coupé en petit morceaux, puis des piments coupé avec les noyaux sorti, et des tomates râpés.

Fermez la casserole sans rajouter de l'eau. Faites cuire à moyenne température pendant 25-30 minutes.

Ramenez chaud à table.

N-B; La partie gras du poulet se rassemble dans la peau, il est conseillé pour les personnes qui on du cholestérol, de ne pas consommer la peau du poulet.