



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Ragoût De Poulet Aux Petit Pois

Bezelyeli Tavuk Yahnisi



1 poulet entier
1 boîte de petits pois en conserve
3 tomates
2 oignons
2 poivrons verts
7 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Prenez la peau du poulet, séparez en petit morceaux. Épluchez puis coupez les tomates en petit morceaux. Sortez les pépins des piments puis coupez finement. Coupez les oignons finement.
Mettez dans une casserole, de l'huile d'olive, quand elle chauffe, rajoutez les poulets. Quand la face prend une couleur au bout de 3-4 minutes, tournez l'autre face.
Rajoutez de l'oignon haché finement puis fermez la casserole et laissez cuire pendant 10 minutes. Puis rajoutez les tomates et laissez cuire jusqu'à qu'elles perdent leur formes.
Mettez dans la casserole, du petit pois, du sel et du piment. Mélangez sans rajouter d'eau puis fermez le couvercle de la casserole. Faites cuire à moyenne température pendant 15-20 minutes.
Servez chaud.

N-B; Si vous utilisez du petit pois frais, vous devez rajoutez après qu'ils soient bouillis.