



## Fesencun

Fesencun



1 poulet entier  
2 oignons moyens  
1,5 tasses de noix écrasées grossière  
3 cuillères à soupe d'huile végétale  
2 cuillères à soupe de grenade  
2 tasses de bouillon de poulet  
1 cuillère à café de sucre  
1,5 cuillère à café de sel

- # Sortez la peau du poulet, séparez en petit morceaux puis prenez dans une casserole. Mettez suffisamment d'eau, puis faites bouillir sans trop ramollir.
- # Faites griller pendant ce temps, les noix jusqu'à qu'ils changent de couleur légèrement.
- # Mettez dans une autre casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez la viande de poulet.
- # Rajoutez les oignons hachés finement, puis laissez cuire jusqu'à qu'ils ramollissent.
- # Mélangez du bouillon de poulet, de la grenade et du sel ensemble puis versez dans le plat. Faites bouillir une fois.
- # Enfin rajoutez des noix secs, puis laissez cuire jusqu'à que la couleur sort sur le poulet.
- # Ramenez chaud à table.

**N-B;** Cette recette appartient au Turkménistan.