



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

Poulet De Village A La Sauce

Soslu Köy Tavuğu



1 poulet
4 tomates
4 morceaux de poivron vert
1 oignon moyen
3 gousses d'ail
1 tasse de bouillon de poulet
1,5 cuillère à café de sel

- # Sortez la peau du poulet, puis séparez en petit morceaux. Prenez dans une casserole, mettez de l'eau puis faites bouillir à moitié.
- # Rajoutez dans une casserole avec un fond large ou dans un bol en terre, des oignons coupés en demi-cercle et des ails hachés finement.
- # Rajoutez une tasse de bouillon de bœuf et du sel puis fermez le couvercle. Faites cuire jusqu'à que les oignons perdent leur forme.
- # Épluchez les tomates, puis coupez en petit morceaux. Sortez les pépins des piments, coupez finement puis rajoutez dans le mélange d'oignon.
- # Faites cuire les tomates jusqu'à qu'elles prennent la forme d'une pâte. Placez les morceaux de poulet.
- # Faites cuire fermée à moyenne température pendant 15-20 minutes.

N-B; Cette recette appartient à Bartin