



Yahni De Poulet

Tavuk Yahnisi



1 poulet
3 oignons
3 morceaux de poivron vert
6 tomates moyennes
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

Mettez du beurre et de l'huile d'olive dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez de l'oignons haché finement et du sel. Faites cuire jusqu'à que les oignons perdent leur formes.

Rajoutez des tomates râpés. Faites cuire fermée à moyenne température pendant 5-6 minutes.

Puis rajoutez des piments coupés en gros, des ails hachés finement et du poivre noir. Faites cuire jusqu'à que le piment devient jaune.

Placez la viande de poulet sur le mélange de tomate.

Fermez la casserole, puis faites cuire à moyenne température pendant 1 heure.

Servez chaud.

N-B; Si vous voulez que les oignons grillent rapidement, vous pouvez jeter le sel en avance.