



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

Yahni d'Hiver Au Poulet

Tavuklu Kış Yahnisi



1 kg de viande de poulet
½ kg de poireaux fin
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'eau

- # Coupez les poireaux finement. Mélangez dans un bol creux, de la pâte de tomate, de l'huile, de l'eau et du sel.
- # Mettez un peu d'huile dans une casserole, puis laissez une poignée de poireau coupé.
- # Laissez la moitié de la viande de poulet puis la moitié du poireau qui reste. Rajoutez ensuite la viande de poulet et les poireaux qui reste.
- # Versez enfin le mélange de pâte de tomate puis fermez le couvercle.
- # Placez la casserole au feu à haute température. Laissez cuire à haute température pendant 10 minutes, puis baissez la température. Laissez cuire encore 40 minutes.
- # Laissez reposer encore 10 minutes après avoir retiré du feu.
- # Mélangez pendant le service.

N-B; Le poireaux donne seulement son goût car ils sont coupés finement. L'utilisation du poireau n'est pas remarquée.