



Poulet Au Lait

Sütlü Tavuk



½ kg de filet de poulet
1 poivron rouge
1 cuillère à soupe de beurre
1 tasse de lait
1 cuillère à café d'amidon
1 cuillère à café de sel

- # Coupez les filets de poulet en forme de barre. Sortez les pépins des piments puis coupez très petit.
- # Mettez du beurre dans une poêle puis laissez le poulet un par un. Ne mélangez pas pendant 5 minutes.
- # A la fin du temps, mélangez puis faites cuire jusqu'à que le liquide apparait. Rajoutez du poivron rouge et du sel.
- # Quand elle absorbe son liquide, rajoutez du lait mélangé avec de l'amidon puis mélangez. Quand le lait est absorbé, vous pouvez retirer du feu.
- # Servez chaud.

N-B; Faites cuire le poulet au lait à haute température.