



## Yahni De Poulet Aux Légumes

Sabzeli Tavuk Yahnisi



750 gr. de steak de poulet  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 pomme de terre  
1 courgette  
1 aubergine  
2 tomates  
1 poivron vert  
1 poivron rouge  
1 tasse de liquide  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
1 cuillère à café de sel

- # Coupez les steak en forme de doigts. Hachez les ails puis coupez les oignons en forme de demi-cercle.
- # Épluchez les aubergines en baton, les pommes de terre les courgettes normalement. Sortez les pépins des piments puis coupez en long.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Placez à moyenne température. Rajoutez les poulet quand l'huile chauffe. Faites cuire jusqu'à qu'il laisse son liquide.
- # Rajoutez les oignons et les ails puis faites cuire jusqu'à qu'ils deviennent transparents.
- # Rajoutez avec 5 minutes d'intervalles, les piments, les pommes de terre, les courgettes et les aubergines.
- # Rajoutez enfin les tomates coupés en cubes et du sel. Fermez le couvercle, baissez la température puis faites cuire pendant 15 minutes.
- # Rajoutez du vinaigre puis retirez du feu au bout d'1-2 minutes.
- # Faites reposer pendant 10 minutes puis servez.

**N-B;** Cette recette est préparée avec des légumes d'été. Vous pouvez préparer avec des légumes d'hiver pendant l'hiver.