



Poulet Juteux

Sulu Tavuk



- 2 morceaux de poitrine de poulet
- 3 pommes de terre
- 2 oignons moyens
- 3 grandes tomates mûres
- 1 tasse de café d'huile végétale
- 3 piments vert long
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de pâte de tomate

- # Coupez les oignons en demi-ronde, laissez cuire dans une tasse de café d'huile jusqu'au ramollissement puis rajoutez de la pâte de tomate.
- # Rajoutez un peu de piment coupé en morceaux, laissez griller puis rajoutez les tomates râpé.
- # Quand les tomates sont cuites, rajoutez la viande de poulet.
- # Rajoutez les pommes de terre coupé en morceau avant la cuisson complète de la viande de poulet. Laissez cuire de cette façon pendant 30 minutes.
- # Rajoutez du sel et du poivron noir avant la cuisson puis retirez du four.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez rajouter dans ce plat selon la saison, des carottes, des courgettes. Il ne faut surtout pas rajouter d'eau supplémentaire sur le poulet juteux.