



Poulet au Piment

Biberli Tavuk



- 2 morceaux de poitrine de poulet
- 1 oignon grand
- 4 poivrons
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 morceau de jus de citron
- 1 cuillère à café de fécule de maïs
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir

- # Coupez la viande de poulet longuement, laissez cuire dans une température moyenne avec 3 verres d'huile jusqu'à l'absorption de son liquide.
- # Rajoutez les morceaux d'oignon coupé en rond, quand les oignons ramollissent, rajoutez les piments.
- # Quand les piments changent de couleur rajoutez du poivron noir et du sel.
- # Rajoutez du fécule de maïs fondu dans le jus de citron, 5 minutes avant de retirer du four.
- # Servez chaud.

N-B: Le but d'utilisation de la levure au citron, est pour que l'eau du plat soit foncée et pour que l'apparence du plat soit brillante.