



## Poulet Aux Petit Pois

Bezelyeli Tavuk



½ kg de viande de poulet  
1 tasse de petits pois en conserve  
1 oignon  
4 poivres vert  
1 cuillère à soupe pleine de pâte de tomate  
1 tasse à thé d'huile végétale  
1,5 tasse à thé d'eau chaude  
1,5 cuillère à thé de sel  
½ cuillère à café de poivre noir

- # Mettez de l'huile dans la casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons coupés finement. Laissez cuire.
- # Rajoutez les piments sans pépins et coupé finement. Laissez cuire jusqu'à que la couleur change.
- # Puis rajoutez les poulet coupé en petit morceaux. Fermez le couvercle de la casserole puis laissez cuire pendant 20 minutes à moyenne température.
- # Rajoutez dans le poulet qui est en train de cuire, de la pâte de tomate, du sel et du poivron noir. Laissez cuire jusqu'à que l'odeur de la pâte de tomate disparaît.
- # Enfin rajoutez les petit pois, tournez quelquefois puis rajoutez 1,5 tasse d'eau chaude.
- # Laissez cuire avec la casserole fermée à moyenne température pendant 20 minutes. Retirez du four.
- # Ramenez chaud à table.

**N-B:** Si vous préparez avec du petit pois frais, augmentez le temps de cuisson et la quantité d'eau.