



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Fesencun

Fesencun



1 pollo intero  
2 cipolle  
1,5 noce pestato  
3 cucchiaini olio vegetale  
2 cucchiaini di melagrana  
2 bicchieri brodo di pollo  
1 cucchiaino di zucchero  
1,5 cucchiaini di sale

# Si il pelle di pollo. Si condivide i pezzi piccoli e si mette nella pentola alla sopra si aggiunge l'acqua e si bollisce.

# In questo momento si arrossisce noce nella padella finché cambia il colore in un'altra pentola si mette olio vegetale quando riscalda si aggiunge carne di pollo bollito.

# Alla sopra si aggiunge cipolla macinata infine poi si cucina in coperta finché ammorbidisce la cipolla.

# Ultimamente si aggiunge noce arrossite si cucinano finché il colore di noce cambia il colore di pollo.

# Si servirsi in caldo.

**Nota:** Fesencun è una ricetta dalla Turkmenistan.