



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî 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 divide i pezzi piccoli e si mette nella pentola alla sopra si aggiunge l'acqua e si bolisce.

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 arrossita si cucinano finché il colore di noce cambia il colore di pollo.

Si servirsi in caldo.

Nota: Fesencun è una ricetta dalla Turkmenistan.