



Stufato di Pollo

Tavuk Yahnisi



Un pollo
3 cipolle
3 pepe Italiane
6 pomodori
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino olio di olive
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

Nella pentola si mette burro ed olio di olive dopo aver riscaldato si aggiunge cipolla macinata e si pizzica sale si arrossiscono finché le cipolle si cambiano le forme.

Alla sopra si aggiungono pomodori grattugiato e si cucinano sul fuoco medio circa per 5 o 6 minuti.

Dopo si aggiungono pepe tagliate aglio pestato e pepe nero si cucinano finché cambiano i colori delle pepe aggiunte.

Sopra miscelata di pomodoro si mettono i pezzi di pollo levati pelle.

Si coperta il coperchio di pentola e si cucina sul fuoco medio circa per un'ora.

Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo di arrostimento presto delle cipolle si possono mettere insieme con sale.