



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

---

## Stufato di Pollo

Tavuk Yahnisi



Un pollo  
3 cipolle  
3 pepe Italiane  
6 pomodori  
2 spicchi d'aglio  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaio 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 arrostitimento presto delle cipolle si possono mettere insieme con sale.