



Pollo con Orzo

Arpa Şehriyeli Tavuk



Mezzo kg petto di pollo
Due bicchieri d'orzo
Una cipolla
Due pepe
Tre pomodori
Un bicchierino olio di olio vegetale
Un cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
2 bicchieri d'acqua calda

- # Cipolle tagliate infine si arrossisce bene con olio vegetale alla sopra si aggiungono petto di pollo tagliato incubo e si arrossiscono insieme finché succhia il liquido.
- # Alla sopra si aggiunge orso si miscela per qualche minuti poi si aggiungono le pere tagliate levati i semi.
- # Ultimamente si aggiungono pomodori sbucciati sale pepe nero poi si cucinano finché il pomodoro diventa come la figura di salsa.
- # Alla sopra si aggiunge l'acqua calda e si cucina 10 o 15 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: In questa ricetta per il posto di orzo si può usare un pacco di spaghetti rotti.