



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

Pollo al Pistacchio

Fıstıklı Tavuk



Due cosce di pollo
Un uovo
Una cipolla
Un cucchiaino sũgo di soia
Un cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini olio vegetale
2 cucchiaini amido
2 spicchi d'aglio
2 pepe
Mezzo bicchiere di pistacchi
Un cucchiaino d'aceto
Un cucchiaino di sale

- # Levano le gocce si levano dall'osso e si tagliano incubo.
- # Alla sopra si mettono 3 cucchiaini di olio vegetale uova amido di grano zucchero e sũgo di soia poi si miscelano.
- # Nella pentola si mette un bicchierino d'olio vegetale quando riscalda si aggiungono le carne di pollo.
- # Nel momento arrossamento di pollo la cipolla si taglia infine aglio si pesta e le pepe e le cipolle fresche si tagliano.
- # Dopo qualche minuto le carne si levano dall'olio poi la cipolla si mette dentro dell'olio lo stesso alla sopra si aggiungono pepe ed aglio si arrossiscono.
- # Quando le pepe cambiano i colori si aggiungono le cipolle fresche si cucinano ancora per qualche minuto poi si aggiunge la carne di pollo.
- # Dopo si aggiungono aceto e sale si miscelano ultimamente si aggiungono i pistacchi e si cucina 10 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Pollo al pistacchio ed una ricetta sano della cucina di Cina.