



Pollo con Lenticchie

Mercimekli Tavuk



Mezzo kg di pollo
1 bicchierino di lenticchie verde
1 cipolla
1 bicchierino di latte
Mezzo limone
1 cucchiaino sbucia di limone grattugiato
5 cucchiai olio vegetale
1 bicchierino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

Lenticchie si bagna da una notte prima il giorno dopo si bollisce per 25 minuti e si filtra.

Le cipolle si tagliano insieme e si arrossiscono bene.

Alla sopra si aggiungono i pezzi tagliati di pollo e si cucinano finché lascia il liquido e risucchia.

Dopo si aggiungono lenticchie verde succo di limone buccia di limone e si cucinano circa per 5 o 6 minuti.

Dopo si aggiungono al latte pepe nero e sale il coperchio si converta e si lascia cucinare per 25 minuti.

Servirsi in caldo.

Nota: Per aumentarsi il gusto si possono usare le altre spezie come cumino e zenzero.