



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

Pollo con Mais

Mısırlı Tavuk



1 pollo piccolo
1 scatola di mais
2 cipolle
1 tazza di caffè olio d'oliva
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di amido
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di timo

Le cipolle si tagliano e poi si arrossiscono con olio d'oliva.
Nella padella si mette burro Dopo aver sciolto si aggiungono le carne di pollo e si arrossiscono bene.
Sopra di cipolla arrostita si aggiungono all'acqua calda Cumino sale ed amido si miscelano.
Nella Questa miscelata si aggiungono alle carne di pollo poi si coperta il coperchio e si cucina circa per 20 minuti.
Dopo si aggiungono scatola di mais e timo si arrossiscono ancora per qualche minuto poi si leva dal fuoco.
Si porta a caldo al tavolo.

Nota: Timo se si cucina tanto tempo diventa piccante.