



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

Stufato di Inverno al Pollo

Tavuklu Kış Yahnisi



1 kg di carne tagliata in cubo
Mezzo kg di porro
1 cucchiaio salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaio salsa di salsa
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere d'acqua

- # I porri si tagliano infine poi in una ciotola si miscelano le salse olio vegetale sale e l'acqua.
- # Nella pentola si aggiunge un foglio poi si mette dal porro tagliato per una mancia.
- # Alla sopra si aggiunge metà carne di pollo insieme con l'altra metà di porro poi si aggiungono completamente carne di pollo e porro rimasto.
- # Ultimamente alla sopra si aggiunge la miscelata di salsa.
- # La pentola si inserisce sul fuoco auto si cucina circa per 10 minuti dopo il fuoco sfregola basso e si continua a cucinare circa per 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si lascia ad una parte per freddare circa 10 minuti.
- # Si miscela bene prima di servirsi. Dopo si può servire.

Nota: In questa ricetta non si sentono i porri perché nella preparazione i porri si tagliano abbastanza fine. Per questo motivo i porri solamente da il gusto.