



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

---

## Porro con Pollo

Tavuklu Pirasa



1 kg. di porro  
200 gr. petto di pollo  
2 spicchi di aglio  
2 carote  
1 cipolla media  
1 cucchiaio di salsa  
2 cucchiaini di sale  
1 manciato di riso  
2 bicchieri d'acque calde  
6 cucchiari di olio vegetale

- # Il petto si taglia cubi, e si aggiunge nella ciotola oliata.
- # il petto dopo aversi succhiato tutto l'liquido si aggiungono le cipolle macinate fineemnte, aglio, e carote tagòliate in 2 cm.
- # Dopo aversi morbido un pò la carote si aggiungono salsa e riso lavato e poi si miscelano per qualche volta.
- # L'ultimamente si aggiunge il porro tagliato in 2cm di larghezza, si aggiunge la sale, dopo aversi miscelato per un pò , si aggiunge 2 bicchieri d'acque calde e si cucina sul fuoco basso per 45- 50 minuti.
- # Si servirsi a caldo.

**Nota:** Se non volento di aggiungere salsa e riso porro con petto quindi nn si aggiungono.