



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

---

## Pollo di Continente Lontano

Uzak Kita Tavuğu



1 pollo  
3 cipolle  
3 pomodori  
2 pepe italiani  
1 cucchiaio di spezie (kori)  
Mezzo cucchiaio di pepe nero  
Mezzo cucchiaio di sale  
1 cucchiaio di burro

- # Il pollo si taglia con coltello e dopo cipolla ed aglio si pesta. Pomodoro si taglia in dado. E le pepe si tagliano.
- # In una pentola si mette il burro e dopo aver sciolto si aggiunge carne di pollo e si arrossiscono bene poi si levano dalla pentola.
- # Poi si mettono cipolle e dopo 5 minuti aglio poi le pepe . Si cucinano finchè le cipolle si arrossiscono bene.
- # Dopo si aggiungono i pomodori sale e kori si cucinano finche i pomodori cambiano la firma completamente.
- # Sopra di questa miscelata si mettono le carne di pollo mezzo cucinato. Si coperta il coperchio e si cuvina sul fuoco basso circa per 45 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Pollo di continente lontano èd una ricetta di Jamaica.