



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî 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 finché le cipolle si arrossiscono bene.  
# Dopo si aggiungono i pomodori sale e kori si cucinano finché i pomodori cambiano la firma completamente.  
# Sopra di questa miscelata si mettono le carne di pollo mezzo cucinato. Si coperta il coperchio e si cuovina sul fuoco basso circa per 45 minuti.  
# Servirsi in caldo.

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