



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

---

## Pollo Succoso

Sulu Tavuk



2 petti di pollo  
3 patate  
2 cipolle secche  
3 pomodori maturi  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
3 pepe italiane  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di salsa

- # Le cipolle si tagliano come mezzo rotondo, si arrossiscono nell'olio di una tazzina di caffè finchè si ammorbidiscono, si aggiunge la salsa.
- # Sopra si aggiungono le pepe tagliate finemente, si arrossiscono per un pò, si aggiunge il pomodoro tarttugiati.
- # Dopo un pò si aggiungono il petto di pollo tagliato.
- # Dopo un pò che prima di cucinarsi il petto di pollo si aggiunge le patate tagliati dado . Così si cucinano sul fuoco medio circa per 30 minuti .
- # Prima di togliersi dal fuoco si aggiungono sale e pepenero, si toglie dal fuoco.
- # Si servirsi a caldo.

**Nota:** In questo piatto si aggiungono le altre verdure secondo delle stagione. Non si aggiunge assolutamente l'acqua in più nello pollo succoso.