



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

---

## Pollo Indiano

Kızilderili Tavuk



4 gosce di pollo  
3 cucchiari di yogurt  
3 cucchiari olio vegetale  
3 cucchiari d'acque  
1 cucchiario di salsa  
1,5 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepenero

# Le gosce si bolliscono e poi si tolgono dall'acqua di bollimento, si filtra l'acqua e si raffredda.

# Si mettono in una ciotola a profonda ; yogurt, olio vegetale, sale, l'acqua, pepenero e poi si miscelano finchè stanno perfetti.

# Le gosce filtrati si inseriscono in un vassoio del forno, sopra si svuota la miscela preparata e si attende che tutte le parti delle gosce si ricoprono dalla miscela.

# Piatto preparato si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi finché diventano rossissime.

# Si servirsi a caldo.

**Nota:** Con questa salsa si può cucinarsi tacchino intero o pollo intero. Così si possono prepararsi i piatti facili.