



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

---

## Pollo con Salsa

Soslu Tavuk



1 kg. carne di pollo con ossa  
1 cucchiaino di margarina o burro  
2 cucchiaini d'olio vegetale  
2 cucchiaini di farina  
2 cucchiaini di peperone  
1 cucchiaino di sale  
Per la salsa ;  
1 cipolla secca  
4 pomodori  
1 cucchiaino di aceto  
2 zuccheri quadrati  
1 cucchiaino salsa di soia  
Mezzo cucchiaino salsa di senape

- # Le pelle di carne si levano . In un piatto si mescolano sale, farina, peperone . Le carne si fanno passare dentro di questa miscelata.
- # Nella padella si mettono burro e olio vegetale, dopo aver rioscaldato si mettono le carne.
- # Dopo aver arrossito le carne si levano e si mettono sulla carta.
- # Le cipolle si tagliano in fine e si arrossiscono dentro olio di carne riscaldato.
- # Le cipolle si arrossiscono finchè diventano trasparente, sopra si aggiungono pomodoro grattugiato , salsa, aceto, salsa di soia, salsa di senape e zucchero questi si mescolano e si riscaldano finchè arrivano nel momento di bollimento.
- # Poi le carne si mettono dentro di salsa preparata e si cucinano circa per 25 minuti.
- # Le carne cucinate si prendono sulla carta e sopra si mette dalla salsa rimasta dentro padella.

**Nota:** Pollo con salsa in genere è una ricetta conosciuta nel continente d'America.