



Pollo con Pomodoro

Domatesli Tavuk



Mezzo kg.carne di pollo
3 pomodori
15 cipolline
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino d'aceto
Mezzo cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
3 cucchiali olio d'oliva

- # Carne di pollo si mette nella pentola, si mette olio d'oliva e la pentola si mette sul fuocomedio.
- # Si cucina circa per 10 minuti , poi si aggiungono cumino , pepnero, e aglio macinato fine. Poi si aggiungono i pomodori grattugiatati poi si coperta il coperchio.
- # Si aggiungono sale ed aceto tra 10 minuti e si mescolano, si continua ancora per 5 minuti con mescolare e poi si leva dal fuoco.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Aceto serve per tenere morbido la carne.