



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

---

## Pollo con Pomodoro

Domatesli Tavuk



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

# Carne di pollo si mette nella pentola, si mette olio d'oliva e la pentola si mette sul fuoco medio.

# Si cucina circa per 10 minuti , poi si aggiungono cumino , pepenero, e aglio macinato fine. Poi si aggiungono i pomodori grattugiati 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.