



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Курица в соусе

Soslu Köy Tavuğu



1 целая курица  
4 помидора  
4 шт. зеленого длинного перца  
1 средняя луковица  
3 зубчика чеснока  
1 стакан куриного бульона  
1,5 ч.л. соли

- # Снять с курицы кожу, разделить на маленькие кусочки, положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности.
- # В глиняный горшок положить порезанный полукольцами лук и мелко рубленый чеснок.
- # Добавить 1 стакан куриного бульона и соль. Накрыть крышкой и варить пока лук разварится.
- # Помидоры очистить от кожуры, порезать кубиками. Перец очистить от семечек и порезать шириной с палец, добавить в лук.
- # Готовить пока помидоры стухаются до состояния пасты. Затем добавить курицу.
- # Накрыть крышкой и готовить 15-20 минут.

Этот рецепт из г. Бартын.