



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

Курица с макаронами «Арпа»

Arpa Şehriyeli Tavuk



500 гр. куриных грудок
2 стакана макарон «Арпа» (разновидность макарон)
1 луковица
2 перца
3 средних помидора
0,5 стакана подсолн. масла
1 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца
2 стакана кипятка

- # Лук порезать и поджарить в масле, добавить порезанную квадратиками куриные грудки, обжаривать пока курица даст сок.
- # Затем добавить макароны «Арпа», несколько минут помешивать, затем добавить очищенный от семечек мелко порезанный перец.
- # Помидоры очистить от кожуры, мелко порезать и добавить к курице, посолить, поперчить. Готовить пока помидоры стужатся до состояния пасты.
- # Добавить горячую воду, готовить 10-15 минут.
- # Подавать горячим.

Также можно использовать 1 пачку поломанных спагетти.