



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

---

## Приправленная вареная курица

Terbiyeli Tavuk Haşlama



1 не большая курица  
2 средние моркови  
2 картошки  
0,5 ч.л. соли  
4 стакана воды  
Для соуса:  
0,5 стакана йогурта  
1 ст.л. муки  
1 яйцо  
0,5 ч.л. соли

- # Курицу разделить на кусочки, положить в кастрюлю, добавить воду, закрыть крышкой и варить до полуготовности.
- # Добавить порезанную кубиками морковь, варить еще 5-6 минут.
- # Затем добавить порезанную такими же кубиками картошку и соль, варить еще 10 минут.
- # Для соуса взбить яйцо, йогурт, муку и соль. Добавить несколько ложек горячего куриного бульона, перемешать и потихоньку вылить соус в курицу.
- # Варить еще 3-4 минуты, затем снять с огня.
- # Подавать горячим.

Употреблять как диетическое блюдо.