



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

Тавук Чыртмасы

Tavuk Çırtması



1 не большая целая курица
3 средние луковицы
4 яйца
1 ст.л. слив. масла
1 кофейная чашечка оливкового масла
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Курицу разрезать на кусочки. В сковороде растопить слив. масло, пожарить с одной стороны куски курицы.
- # В другой сковороде лук порезать полукольцами, пассировать в оливковом масле до золотистого цвета.
- # Куски курицы перевернуть, закрыть крышкой, готовить 25 минут.
- # Затем выложить лук на курицу, посолить, поперчить.
- # Яйца взбить, добавить соль, перец, залить курицу. Тушить до готовности яиц.

Блюдо готовят в Азербайджане. Сверху можно добавить свежие листья кинзы.