



Курица с чечевицей

Mercimekli Tavuk



500 гр. куриного филе
0,5 стакана зеленой чечевицы
1 луковица
0,5 стакана молока
1/2 лимона
1 ч.л. цедры лимона
5 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли

- # Чечевицу залить водой на ночь, затем варить 25 минут, воду слить.
- # Лук мелко порезать, пассировать в масле до золотистого цвета.
- # Добавить порезанное брусками мясо и готовить на сильном огне, чтобы испарилась жидкость.
- # Затем добавить чечевицу, цедру и сок лимона, готовить еще 5-6 минут.
- # Добавить молоко, специи, закрыть крышкой и готовить на медленном огне 25 минут.
- # Подавать горячим.

Чтобы придать блюду аромат, можно добавить тмин или молотый имбирь.