



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

---

## Курица с кукурузой

Misirli Tavuk



- 1 не большая целая курица
- 1 банка консервированной кукурузы
- 2 луковицы
- 1 кофейная чашечка оливкового масла
- 2 ст.л. слив. масла
- 1 ч.л. тимьяна
- 1 ч.л. тмина
- 1 ч.л. соли
- 1 ч.л. крахмала
- 1 стакан воды

- # Лук мелко порезать, пассировать в масле до золотистого цвета.
- # Курицу разделить на кусочки. В сковороде растопить слив. масло, положить курицу и обжарить с двух сторон.
- # В лук добавить горячую воду, тмин, соль и крахмал, перемешать.
- # Обжаренную курицу положить в бульон, закрыть крышкой, готовить 20 минут.
- # Затем добавить кукурузу и тимьян, готовить еще несколько минут, снять с огня.
- # Подавать горячим.

Если тимьян долго будет готовиться, придаст блюду горечь, поэтому добавлять пряность лучше в конце.