



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

---

## Порей с Курицей

Tavuklu Pirasa



1 кг. порей  
200гр. куриного филе  
2 дольки чеснока  
2 моркови  
1 средняя луковица  
1 стол.ложка томат.пасты  
2 чайн.ложки соли  
Горсть риса  
2 стакана горячей воды  
6 стол.ложек раст.масла

- # Куриное филе порезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю с горячим маслом.
- # Когда мясная жидкость выпарится, добавить мелко рубленный лук, чеснок и порезанную (толщиной 2см.) морковь.
- # Когда морковь станет мягче, добавить томат.пасту и промытый рис, помешать.
- # Добавить порезанный (толщиной 2см.) порей, посолить, помешать, долить 2 стакана горячей воды и варить на медленном огне 45-50 минут. Подавать горячим.

Рис и томат.пасту можно не добавлять.