



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,посоить,помешать,долить 2стакана горячей воды и варить на медленном огне 45-50минут.Подавать горячим.

Рис и томат.пасту можно не добавлять.