



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

Порей с Курицей

Tavuklu Pirasa



1 кг.порея
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 2 см.) морковь.
- # Когда морковь станет помягче, добавить томат.пасту и промытый рис, помешать.
- # Добавить порезанный (толщиной 2 см.) 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.