



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

Курица с Зелёным Перцем

Biberli Tavuk



2 куриные грудинки
1 крупная луковица
4 крупных зелёных перца
3 столовые ложки раст. масла
Сок 1 лимона
1 чайная ложка пшеничного крахмала
1 чайная ложка соли
Пол чайной ложки чёрн. перца

- # Курицу порезать длинными кусочками, тушить на раст. масле, на среднем огне, пока не испариться влага.
- # Добавить мелко порезанный лук и продолжать тушить, когда лук станет мягким, бросить порезанные кольцами перцы.
- # Когда перцы поменяют цвет, посолить, поперчить.
- # Растворить в лимон. соке пшен. крахмал и добавить в блюдо за 5 минут, до того как снять с огня.
- # Потушить на среднем огне ещё 5 минут с открытой крышкой, снять с огня.
- # Подавать горячим.

Лимон. сок и пшен. крахмал добавляют в блюдо для того, чтобы бульён стал темнее, а блюдо выглядело ярче.