



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

Курица Краснокожая

Kızıldırılı Tavuk



4 куриных окорочка
3 стол.ложки не сладкого йогурта
3 стол.ложки раст.масла
3 стол.ложки воды
1 стол.ложка томат.пасты
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

- # Курин.окорочка отварить,достать из воды,бульён слить,остудить.
- # В глубокую посуду положить йогурт,раст.масло,соль,перец,воду,все хорошо перемешать.
- # Окорочка выложить на небольшой противень, полить соусом из йогурта.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до красного цвета,при температуре 200.
- # Подавать горячим.

Под соусом из йогурта можно подавать цельную курицу и индюшку.На вид блюдо будет очень красивым.