



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

---

## Курица с Помидорами

Domatesli Tavuk



Пол килограмма куриного мяса ( маленькие кусочки)  
3 помидора  
15 луковиц- шалот  
2 дольки чеснока  
1 стол.ложка уксуса  
Пол чайн.ложки тмина  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
1 чайн.ложка соли  
3 стол.ложки оливк.масла

# В кастрюлю положить куриное мясо, лук- шалот и налить оливк.масло.

Помешать и поставить на средний огонь.

# Готовить 10 минут, помешивая. Добавить тмин, перец, мелко рубленый чеснок и тонко порезанный помидор ( без кожуры). Кастрюлю закрыть крышкой.

# Через 10 минут добавить уксус и соль, помешать, потушить ещё 5 минут и снять с огня.

# Подавать горячим.

Для того, чтобы мясо получилось мягким, в мясные блюда добавляют уксус.