



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 рубленный 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.