Для приготовления курицы по татарски необходимо:

отваренной курицы — 100 г,

лука — 35 г,

моркови—35 г,

отварного картофеля — 150 г,

бульона — 30 г,

масла топленого — 10 г,

соль, перец.

Обработанную тушку курицы промыть в холодной воде и целиком сварить.

Очистить и вымыть картофель, разрезать клубни пополам и сварить в отдельной посуде.

Готовый картофель уложить в сковороду, на картофель положить нарезанную на куски курицу,
Так же готовятся утка и индейка по-татарски.