



Pollo di Iftar

Iftar Tavuğu



Mezzo kg carne di pollo tagliate in cubo
2 cipolle
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
4 yufka
1 tazza di caffè olio vegetale
1 tazza di caffè l'acqua
1 uova

- # Le cipolle si tagliano in mezzo rotonde e si arrossiscono con il burro finché cambiano il colore.
- # Dopo si aggiungono le carne di pollo e si cucina finché Succhia bene il liquido poi si pizzicano Cumino pepe nero e sale si continua a cucinare circa per 10 minuti.
- # In questo momento si miscelano olio vegetale uova e l'acqua.
- # Prima yufka si mette sul tavolo alla sopra spalma dalla miscelata d'olio e poi spiegano da sotto e da sopra e poi si spalma di nuovo olio.
- # Così si fa figura di quadro.
- # In mezzo di yufka si mette 1/4 della miscelata carne. Poi si piwga e si fa come la figura di busta.
- # Si preparano ugualmente anche gli altri pezzi. Poi si mettono sulla carta oliata dentro vassoio.
- # Alla sopra si mette l'altra metà d'olio. Poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi. Si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Cumino serve per facilitare di digerire. Per questo motivo si preferisce di usare il cumino nel mese di ramadan.