Куриный пирог

Tavuklu Turta

1 не большая курица
1 луковица
3 яйца
3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
3 ст.л. слив. масла
1 стакан куриного бульона
1 ч.л. соли

В кастрюлю с курицей крупно порезать лук, добавить немного воды и варить до готовности. Затем убрать косточки и разделить на части.
Слив. масло растопить, Яйца взбить с солью.
Часть слив. масла налить в сковороду, поставить на огонь и вылить взбитые яйца. Приготовить омлет.
Этим же маслом смазать среднего размера противень. Первую юфку растелить на столешнице, смазать маслом, сверху положить вторую, смазать маслом и положить последнюю юфку, смазать маслом.
Положить юфку в противень, так чтобы края свисали. Положить сверху курицу, затем порваный на части омлет.
Затем края каждой юфки собрать наверх, не забывая смазывать маслом. Поверхность пирога смазать оставшимся маслом.
Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, готовить до золотистого цвета.
Достать из духовки и полить холодным куриным бульоном. Подавать через 30 минут.

Рецепт принадлежит г. Алжир. В оригинале пирог не поливают сверху куриным бульоном.