



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pollo Circasiano

Çerkez Tavuğu



1 pollo
4 rebanadas de pan rancia
2 vaso de nuez
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta roja tritutados

- # Hervir el pollo, quitar los huesos y el lugar de pollo en el plato de servicio.
- # Coloque el viejo pan rallado en un recipiente profundo, añadir el caldo de pollo y algunas gruesas machacados nueces, y mezclar.
- # Añadir el caldo de pollo hasta que la mezcla riquezas de la coherencia de pudín de espesor, agregue sal y pimienta negro, mezcla.
- # Vierta esta mezcla en todo el pollo que se encuentra en la placa de servicio, mezclar bien.
- # Hacer el aceite rojo caliente, añadir la pimienta roja tritutados, la pimienta cuando le da su color al aceite, vierta la mezcla en todo el pollo.
- # Servir frío.

Nota: Esta es una receta regional y nacional de los circasianos.