



Poulet Sogus

Söğüş Tavuk



8 pilons de poulet
1 tasse de lait
½ tasse de bouillon de poulet
½ tasse d'huile de thé
2 cuillères à soupe de farine
½ cuillère à soupe de sel
Pour la surface;
4-5 brins de persil

- # Mettez les poulets dans une casserole, puis rajoutez de l'eau et une pincée de sel. Faites bouillir jusqu'au ramollissement.
- # Retirez les poulet de l'eau, prenez dans un filtre puis filtrez l'eau.
- # Préparez la sauce de la surface pendant ce temps. Mettez dans une petite casserole, du lait froid, du bouillon de poulet froid, de l'huile, de la farine et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Placez le mélange à moyenne température, mélangez régulièrement.
- # Placez les poulets dans une assiette en un seul rang.
- # Versez la sauce dessus, puis laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour que la sauce gèle.
- # Saupoudrez du persil haché finement lors du service.

N-B; Vous pouvez préparer ce plat avec un poulet entier séparé en petit morceaux.