



Poulet Sacakli

Saçaklı Tavuk



1 gros poulet
Pour les pâtes;
2 œufs
1 tasse de lait
1 cuillère à café de vinaigre
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour faire bouillir ;
6 tasses de bouillon de poulet
5 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de flocon de piment rouge

Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol creux, des œufs, du lait, du vinaigre et du sel. Mélangez l'ensemble. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide. Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes.

A la fin du temps, séparez la pâte en 6 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'un plat moyen. Faites absorber la vapeur qui contient en plaçant sur un tissu.

Puis enroulez la pâte dans le rouleau puis sortez le rouleau. Coupez la pâte à ½ cm. D'épaisseur. Ouvrez les bandes enroulés puis laissez sécher pendant 2 heures.

Huilez un plat de cuisson, mettez les bandes dans le plat puis laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à que la couleur devient marron.

Séparez les morceaux de poulet pendant ce temps puis sortez la peau. Rajoutez de l'eau de façon à couvrir le poulet. Faites bouillir jusqu'à que la viande se ramolli.

Mettez dans une autre casserole, 6 tasses de bouillon de poulet, 1 cuillère à café de sel et de l'huile. Quand elle est au point de bouillir, rajoutez les pâtes refroidis puis mélangez. Faites bouillir au four à basse température pendant 8-10 minutes. A la fin du temps, remettez les pâtes dans le plat de cuisson. Rajoutez aussi l'eau bouillie. Rajoutez la viande de poulet bouillie sur les pâtes.

Replacez le plat au four à 190 degrés puis laissez cuire pendant 15-20 minutes. Pendant ce temps, mettez dans une petite poêle, du beurre, de l'huile et du flocon de piment rouge. Faites cuire à moyenne température jusqu'à que la couleur du piment rouge sort.

Prenez le poulet sorti du four, sur une assiette. Versez l'huile dessus, puis servez chaud.

N-B; Vous pouvez préparer la pâte ce plat quelques jour en avant.