



Versée Au Poulet

Tavuklu Akitma



3 œufs
2,5 tasses de lait
2 tasses de farine
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur ;
1 poulet
5 tasses d'eau (environ 1 litre)
1 cuillère à café de sel
Pour faire frire ;
De l'huile végétale

- # Séparez le poulet en morceaux puis placez dans une cocotte minutes. Rajoutez un litre d'eau fraîche puis fermez le couvercle.
- # Placez à haute température. Quand l'aiguille sort, baissez la température. Retirez du feu 10-12 minutes plus tard. Séparez des os puis faites des petits morceaux.
- # Mettez dans un bol de mélange, des œufs et du sel. Mélangez l'ensemble. Rajoutez du lait, de la carbonate mélangé avec de la farine, et de la farine. Mélangez l'ensemble.
- # Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes.
- # Mettez un peu d'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez la pâte dans la poêle. Bougez la poêle pour étaler la pâte.
- # La face est cuite quand vous voyez des bulles apparaître, tournez l'autre face. Faites la même jusqu'à que la pâte se termine.
- # Huilez un plat de cuisson moyen. Placez la moitié des versées puis versez quelques louches de bouillon de boeuf.
- # Mettez les morceaux de poulet dessus, puis placez les versées qui restent sur les poulets. Versez encore une louche de bouillon de poulet.
- # Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 20 minutes.
- # Servez en coupant carrément.

N-B; Cette recette appartient à la région de Canakkale. Vous pouvez rajouter du poivron noir au poulet.