



Cigirtma De Poulet

Tavuk Çiğirtması



1 petit poulet
3 oignons moyens
4 œufs
1 cuillère à soupe de beurre
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

- # Séparez le poulet en petit morceaux. Mettez du beurre dans une poêle, puis faites cuire une face de la viande de poulet.
- # Pendant ce temps, coupez les oignons en demi-cercle. Faites cuire dans l'huile d'olive un peu plus que la normale.
- # Tournez l'autre face du poulet, fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 25 minutes.
- # Étalez les oignons grillés sur la viande de poulet. Rajoutez du sel et du poivre noir.
- # Mélangez les œufs, rajoutez un peu de sel et de poivre noir. Mélangez puis versez sur le plat.
- # Faites cuire jusqu'à ce que les œufs gèlent.

N-B; Cette recette appartient à l'Azerbaïdjan. Selon la saison, vous pouvez rajouter de la coriandre.