



Poulet De Iftar

İftar Tavuğu



½ kg de poulet coupé en petit morceaux
2 oignons
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
4 morceaux de pâte
1 café tasse d'huile végétale
1 tasse de café d'eau
1 œuf

- # Coupez les oignons en forme de ½ cercle. Faites cuire dans l'huile.
- # Rajoutez la viande de poulet puis laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide. Rajoutez du cumin, du poivron noir et du sel puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Mélangez les ingrédients liquideux pendant ce temps. Mélangez dans un bol, de l'huile, des oeufs et de l'eau.
- # Étalez la première pâte, mettez du mélange liquideux sur la surface, puis pliez du haut et du bas. Mettez encore du mélange liquideux.
- # Pliez du haut et du bas pour donner une forme carré.
- # Laissez ¼ du mélange de poulet au milieu de la pâte préparée. Pliez en forme d'enveloppe.
- # Préparez les ingrédients qui restent, de la même façon. Placez dans un plat qui contient du papier huilé.
- # Mettez le mélange liquideux qui reste, puis laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.
- # Ramenez à table de façon chaude ou tiède.

N-B; Le cumin facilite la digestion, c'est pourquoi, il est conseillé d'utiliser pendant le mois du Ramadan.