



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Pâte Au Poulet Ograten

Tavuklu Makarna Ograten



1 paquet de pâtes  
1/2 kg de viande de poulet  
4 tasses d'eau  
1 cuillère à café de sel  
Pour la sauce :  
1 litre de lait  
2 œufs  
2 cuillères à soupe de farine  
1 cuillère à café de sel  
1 café tasse d'huile végétale

- # Faites bouillir le poulet puis séparez des os et disséquez.
- # Mettez de l'eau et du sel dans une casserole puis placez à moyenne température. Jetez les pâtes quand l'eau bouilli. Faites bouillir les pâtes jusqu'à qu'il absorbe l'eau.
- # Rajoutez la viande de poulet puis mélangez. Versez dans le plat huilé.
- # Mettez dans un autre bol, des œufs, du lait, de la farine, de l'huile et du sel. Versez sur la pâte.
- # Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que la surface soit grillée. (Environ 35 minutes)
- # Après la sortie du four, coupez en carré puis servez.

N-B; Dans cette recette, vous pouvez utiliser tous les endroits du poulet.