



## Poulet Dans La Pâte

Hamurda Tavuk



1 tasse d'eau  
2 cuillères à soupe d'huile  
1 blanc d'oeuf  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'étagé;  
3 cuillères à soupe de beurre  
Pour l'intérieur;  
½ kg de poulet en filet  
1 tasse de petit pois en conserve  
1 bol de fromage parmesan râpé  
Du sel  
Du poivron noir  
Pour la surface;  
1 jaune d'oeuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, de l'huile, du blanc d'oeuf et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Faites bouillir le poulet et disséquez la viande pendant ce temps.
- # Séparez la pâte en 18 morceaux. Ouvrez chaque pâte à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du beurre fondu sur la première pâte. Placez la deuxième pâte dessus puis mettez du beurre. Placez la troisième pâte.
- # Vous obtenez 6 groupes de pâte.
- # Huilez les doigts, puis ouvrez les pâte à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez sur la moitié des pâtes, le poulet, du sel, du poivron noir, du petit pois et du fromage râpé.
- # Fermez la partie qui reste, sur les ingrédients. Pressez sur les bords.
- # Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez sur la surface, du jaune d'oeuf mélangé avec de l'eau.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à couleur or.
- # Servez tiède.

N-B; Cette recette est préférée généralement au iftar pendant la période de Ramadan.