



Paça Poulet

Tavuk Paça



3 pâte à filo
1 Poulet
3 tasses de bouillon de poulet
Pour la soupe :
2 œufs
½ tasse de vinaigre
2 cuillère à soupe de beurre
3 gousses d'ail
3 cuillères à soupe de yaourt
3 cuillères à soupe de farine
3 tasses de bouillon de poulet
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de piment rouge
1 cuillère à soupe d'huile végétale

- # Mettez les pâtes à filo sur un plat et laissez cuire dans un four jusqu'à qu'elle devient sec.
- # A la sortie du four, rajoutez 3 tasses de bouillon de poulet, et laissez cuire au four chaud pendant 5-10 minutes.
- # De l'autre côté, mettez dans une casserole, du beurre, un œuf, du yaourt, des gousses d'ail, de la farine et du sel, puis mélangez.
- # Rajoutez dessus, du bouillon de bœuf et 1 verre d'eau puis laissez cuire jusqu'à qu'elle devient de la crème.
- # Rajoutez du vinaigre sur le mélange.
- # Mettez sur la pâte, la viande de poulet puis la soupe préparé.
- # Rajoutez tout au-dessus, le piment grillé.

N-B: Paça poulet doit être servi chaud.