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.