



## Poulet Froid

Piliç Mücveri



250 gr. de poitrine de poulet  
2 pommes de terre moyennes  
½ tasse de fromage cheddar  
2 œufs  
1 tasse de thé de lait  
1 tasse de farine  
½ bouquet de persil  
4-5 de morceaux d'oignons frais  
1 cuillère à café de carbonate  
1 cuillère à café de cumin  
½ cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
De l'eau tant que possible  
Pour la grillade:  
2 tasses d'huile de tournesol

- # Faites bouillir la poitrine de poulet. Coupez en petit morceaux. Faites bouillir les pommes de terre puis râpez.
- # Mettez dans un bol a mélange, la viande de poulet, les pommes de terre, du lait, les œufs, le cumin, le poivre noir, le sel, l'oignon et le persil finement haché.
- # Commencez à mélanger les ingrédients. Rajoutez en même temps de la farine, et du carbonate mélangé avec de la farine.
- # Mélangez un moment puis laissez reposer 15 minutes.
- # Prenez avec une cuillère trempé le mélange puis laissez sur l'huile brulante.
- # Quand le mélange grille des 2 cotés, sortez-les sur une serviette en papier.
- # Servez en compagnie d'Ayran (Boisson préparé avec du yaourt)

**N-B:** Laisser l'huile dans une température brulante pour que le poulet froid ne se disperse pas.