



## Pollo con Cordina

Perdeli Tavuk



1 sfoglia  
Mezzo kg di pollo tagliato incubo  
1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
1 pomodori  
2 pepe  
4 o 5 cucchiai olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale  
Per il sugo;  
1,5 bicchieri di latte  
2 cucchiai di margarina  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiai di farina

# Nella pentola si mette olio d'oliva dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e arrossiscono finché diventano viola poi si aggiunge carne di pollo quando inizia a lasciare il liquido si aggiungono pepe e aglio tagliate insieme e continua ad arrossire finché del pepe cambia la figura.

# Poi si aggiungono pomodori tagliati infine insieme con sale. Si cucina finge il pomodoro cambia la forma poi si leva dal fuoco.

# Poi mi va prendo la si voglia bene con la margarina..

# per la preparazione il sugo in un'altra pentola si aggiungono burro rimasto e gli altri materiali si arrossisce bene finché la farina diventa viola sopra si aggiungono latte e l'acqua fredda poi si miscelano finché lama celata arriva alla coerenza di marmellata.

# Il sugo preparato si aggiunge nel cibo. Poi si aspetta per freddare. Puoi lo sfoglia si inserisce in una pentola alluminio. Per fare grossa delle sfoglie dai fianchi si possono strappare e si mette dentro di pentola. I materiali preparati si svuotano dentro di pentola. Le foglie che sono uscite dai fianchi si coprono alla sopra poi alla sopra si mette un po' olio di oliva.

# Poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina fin che arrossisce bene.

# Dopo aver tolto dal forno al si lascia freddare circa per quarto d'ora poi si inverte su un piatto da servire. Servizi infettato.

Nota: La miscelata per interno si deve raffreddare altrimenti si può strappare la sfoglia.