



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 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
Per il sugo;
1,5 bicchieri di latte
2 cucchiaini di margarina
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini 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 finché 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 la marmellata arriva alla coerenza di marmellata.

Il sugo preparato si aggiunge nel cibo. Poi si aspetta per freddare. Poi 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.