



Gocciamento con Pollo

Tavuklu Akitma



3 uova
2,5 bicchieri di latte
2 bicchieri di farina
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di sale
Per interno;
1 pollo
5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
Olio vegetale

- # Primamente il pollo si condivide dopo si inserisce nella pentola a pressione alta alla sopra e si aggiunge un litro d'acqua poi si coperta il coperchio di pentola.
- # Inserisce sul fuoco e dopo 10 o 12 minuti se leva dal fuoco e poi vedevano le ossa e si prende la carne.
- # In una ciotola si mettono le uova alla sua poesia aggiungi sale e si miscelano poi si aggiunge il latte e dopo carbonato miscelato con la farina e ultimamente si aggiunge la farina.
- # Impasto preparato si lascia riposare circa per mezz'oretta. La forma di questo impasto deve essere mollo.
- # Nella padella si mette olio e dopo aver riscaldato con il cucchiaio si mette l'impasto di goccia.
- # Si cucinano tutti e due a parte degli impasto così si cucinano finché finisce tutto l'impasto.
- # Impasti preparati si inseriscono nel vasino oliato e dalla sopra si mette due o tre cucchiali del succo di pollo.
- # Dopo allo sopra si mettono la carne di pollo. Sopra di carne per qualche cucchiai succo di pollo.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi circa per 20 minuti.
- # Quando fredda un po' si taglia in figura quadrata e servirsi.

Nota : La ricetta riservata della zona di Canakkale. Quella zona nella carne fi pollo si aggiunge anche pepe nero.