



## Torta con Pollo

Tavuklu Tarta



1 pollo  
1 cipolla  
3 uova  
3 yufka  
3 cucchiali di burro  
1 bicchiere di brodo  
1 cucchiaino di sale

- # Sopra di pollo si mette cipolla tagliata poi si aggiunge l'acqua e bollisce finché pollo diventa morbido dopo si levano le rosse e la carne di pollo si taglia i pezzi piccoli.
- # Il burro si scioglie. Le uova si rompono in una ciotola e dalla sopra si aggiunge sale poi si miscelano.
- # La metà di burro sciolto si mette in una padella alla sopra si aggiunge o va sciolta e si miscela si cucina come forma di omeletta.
- # Poi con il burro si olia il vassallo. I yufka si mette sul tavolo e si olià poi alla sua sopra si mette seconda dopo si olià di nuovo e si metta terza yufka.
- # Alla sopra si mettono prima i pezzi di pollo poi i pezzi di omletta.
- # Ultimamente alla sua prassi mette burro rimasto.
- # Dopo il vassallo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossisce.
- # Dopo aver tolto dal forno alla sopra si mette il brodo freddo si aspetta circa mezz'ora pui servirsi.

Nota: Questa è una ricetta di Algeria. Non si aggiunge il brodo nella tariffa originale.