



## Urlamento di Pollo

Tavuk Çığırtması



1 pollo piccolo  
3 cipolle  
4 uova  
1 bicchiere di burro  
1 tazzina di caffè olio d'oliva  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale

- # Il pollo si condivide in pezzi piccoli. Nella padella si mette il burro e si arrossiscono bene i pezzi di pollo.
- # In questo momento le cipolle si tagliano in mezzo rotonde poi si arrossiscono con olio d'oliva.
- # Il pollo si cucina circa per 25 minuti.
- # Dopo cipolle arrostate si mette sopra di pollo si pizzicano sale e pepe nero.
- # Le uova si miscelano te si aggiungono poco sale e pepe nero poi si svuota sopra carne di pollo.
- # Si cucina finché l'uovo diventa secca.

Nota: Questa è una ricetta di Azerbaijan. Se nella stagione alla sopra si può aggiungere anche coriandolo.