



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Urlamento di Pollo

Tavuk Çığırması



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 divide 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 arrostiti si mette sopra di pollo si pizzicano sale e pepe nero.
- # Le uova si mischiano e si aggiungono poco sale e pepe nero poi si svuota sopra carne di pollo.
- # Si cucina finché l'uovo diventa secco.

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