



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

---

## Pasta al Pollo Ogratan

Tavuklu Makarna Ograten



1 pacco di pasta  
Mezzo kg carne di pollo  
4 cucchiai acqua  
1 cucchiaino di sale  
Per il sugo;  
2 uova  
2 cucchiai di farina  
1 cucchiaino di sale  
1 tazza di caffè olio vegetale

# Carne di pollo si bollisce poi si levano le ossa.

# Nella pentola si mettono l'acqua e poco sale poi si inserisce sul fuoco medio quando arriva al momento di bollire si aggiungono le paste si bollisce finché succhia il liquido.

# Dopo si aggiungono le carne di pollo si miscelano e poi si svuota nel vassoio oliato.

# In un'altra ciotola si miscelano uova latte farina olio vegetale e sale poi si svuota sopra di pasta.

# Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina finché arrossisce bene sopra di pasta. (circa per 35 minuti).

# Dopo aver tolto dal forno si taglia un quadrato e servirsi.

Nota: In questa ricetta si può usare tutte le parte di pollo.