



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

Pollo con Impasto

Hamurda Tavuk



1 bicchiere d'acqua
2 cucchiaini olio vegetale
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per aroma:
3 cucchiaini di burro
Per interno;
Mezzo kg petto di pollo
1 bicchiere di piselli in scatola
1 tazza di formaggio grattugiato
Sale
Pepe nero
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

Nella ciotola da impastare si aggiungono acqua albume d'uovo olio vegetale e farina finché si ha un impasto mezzo morbido.
Poi si lascia per un'ora a riposare.
In questo momento pollo si bolisce e si fette.
Impasto si divide in 18 pezzi uguali poi ogni pezzo si apre con il matterello grandezza del piattino di tè.
Primo pezzo si mette sopra alla soora si mette il burro dopo secondo e dopo terzo si mette ugualmente.
Gli impasti preparati si aprono grandezza piatto di dolce con il dito.
Soora dei impasti aperti si lasciano gli altri materiali.
Parte rimasta di impasto si coperta e si schiaccia dai fianchi.
Si filano nel vassoio oliato ed alla soora si mette dalla miscelata tuorlo d'uovo.
Si cucina nel forno riscaldato finché diventano colore d'oro.
Servirsi in fresco.

Nota: Questa ricetta in genere si prepara di consumare nel mese di Ramadan.