



Pollo con Impasto

Hamurda Tavuk



1 bicchiere d'acqua
2 cucchiali olio vegetale
1 albumi d'uovo
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per aroma:
3 cucchiali 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 imastare si aggiungono acqua albumi d'uovo olio vegetale e farina finche er avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi si lascia per un'ora a riposare.
- # In questo momento pollo si bollisce e si fetta.
- # Impasto si condivide 18 pezzi uguli poi ogni pezzo si apre con il matterello grandezza del piattino di tè.
- # Primo pezzo si mette ppi 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 imasto si coperta e si schiaccia dai fianchi.
- # Si filano nel vassao oliato ed alla soora si mette dalla miscelata tuorlo d'uovo.
- # Si cucina nel forno riscaldato finchè diventano colore d'oro.
- # Servirsi in fresco.

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