



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

Paca di Pollo

Tavuk Paça



3 fili pasticcerie
1 pollo
3 bicchieri brodi di pollo
Per la zuppa
2 uova
Mezzo bicchierino d'aceto
2 cucchi di burro
3 spicchi agli
3 cucchi dello yogurt
3 cucchi di farina
3 bicchieri brodi di pollo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino rosso
1 cucchiaio olio vegetale

- # I fili si mettono nel vassoio senza riscaldarsi e si cucinano nel forno finché si diventano duri.
- # Dopo averli tolti dal forno sopra si mette 3 bicchieri brodi di pollo e si ricucina nel forno riscaldato per 5 - 10 minuti.
- # In una ciotola si mettono e poi si miscelano bene burro, uova, yogurt, aglio, farina e sale .
- # Sopra dei questi si aggiungono 1 bicchiere d'acqua e brodo poi si cucinano finché arriva il momento di crema.
- # Si aggiunge l'aceto sulla miscela.
- # Sopra dei fili riscaldati prima si mettono le carne del pollo e poi si svuota la zuppa preparata.
- # Il più alto si mettono le pepe bruciate.

Nota: La paca di pollo si fa servirsi a caldo.