



Pollo Mucver

Piliç Múcveri



250 gr di petto di pollo
2 papate
mezzo bicchiere di formaggio sbiancato trattugiato
2 uova
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di farina
mezzo mazzetto di prezzemolo
4-5 cipolle fresche
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di cumino
mezzo cucchiaino di peperoncino fiocchi
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
abbastanza acqua
per arrostiti;
2 bicchieri d'olio di mais

- # Si bollisce petto del pollo, poi si taglia in piccoli pezzi, si bollisce la papata, si trattugia.
- # Nella ciotola di miscela si mettono le carne di pollo, papate, uova, latte, cumino, pepenero, sale, cipolla pestate, e prezzemolo.
- # I materiali si mescolano, si aggiunge poco poco la farina e si aggiunge la carbonata mescolata con la farina.
- # Dopo aver mescolato bene la miscela si lascia a riposare per 15 minuti.
- # Poi si prende con cucchiaino bagnato dalla miscela del mücver e si mette nell'olio caldo
- # Dopo aver arrostito bene tutte due parti del mücver si tolgoano dall'olio e si mettono sulla carta.
- # Si fa servire con la ayran (bevande turca -yogurt con lacqua)

Nota: Per non disintegrato le mücver (freddo) l'olio deve essere caldo.