



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Блины с курицей

Tavuklu Akitma



3 яйца
2,5 стакана молока
2 стакана муки
0,5 ч.л. соды
1 ч.л. соли
Для начинки:
1 курица
5 стаканов воды
1 ч.л. соли
Жарить:
Растит. масло

- # Курицу разделать, залить водой и сварить в скороварке. Затем отделить мясо от косточек.
- # Яйца взбить с солью, добавить молоко, смешанную с частью муки соду и помешивая добавить муку.
- # Тесто оставить на 15 минут.
- # Смазать сковороду с тефлоновым покрытием маслом, нагреть, и пожарить блинчики.
- # Средних размеров противень смазать маслом, блинчики разрезать на 2 половинки и выложить половиной порции блинчиков дно противня. Сверху полить 2-3 половниками куриного бульона.
- # Сверху выложить курицу разобранную на волокна и накрыть все оставшимися блинчиками. Снова полить куриным бульоном.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить 20 минут.
- # Достать из духовки, дать остыть несколько минут, затем порезать квадратами.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит региону г. Чанаккале. Там в куриное мясо добавляют еще черный перец.