



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

Куриный пирог

Tavuklu Turta



1 не большая курица
1 луковица
3 яйца
3 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)
3 ст.л. слив. масла
1 стакан куриного бульона
1 ч.л. соли

- # В кастрюлю с курицей крупно порезать лук, добавить немного воды и варить до готовности. Затем убрать косточки и разделить на части.
- # Слив. масло растопить, Яйца взбить с солью.
- # Часть слив. масла налить в сковороду, поставить на огонь и вылить взбитые яйца. Приготовить омлет.
- # Этим же маслом смазать среднего размера противень. Первую юфку растелить на столешнице, смазать маслом, сверху положить вторую, смазать маслом и положить последнюю юфку, смазать маслом.
- # Положить юфку в противень, так чтобы края свисали. Положить сверху курицу, затем порванный на части омлет.
- # Затем края каждой юфки собрать наверх, не забывая смазывать маслом. Поверхность пирога смазать оставшимся маслом.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, готовить до золотистого цвета.
- # Достать из духовки и полить холодным куриным бульоном. Подавать через 30 минут.

Рецепт принадлежит г. Алжир. В оригинале пирог не поливают сверху куриным бульоном.