



## Курица на ифтар

İftar Tavuğu



500 гр. куриного филе  
2 луковицы  
1 ст.л. слив. масло  
0,5 ч.л. тмина  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
0,5 ч.л. соли  
Для верха:  
4 шт. юфки (готовое тонко раскатанное тесто)  
1 кофейная чашечка растит. масла  
1 кофейная чашечка воды  
1 яйцо

- # Лук порезать полукольцами, пассировать в масле до золотистого цвета.
- # Добавить порезаное кубиками мясо курицы, готовить помешивая пока испарится жидкость. Добавить специи, готовить еще 10 минут.
- # Перемешать яйцо, растит. масло и воду.
- # юфку растелить на столешнице, смазать поверхность смесью из масла, сложить сверху к середине, затем снизу, снова смазать смесью.
- # Сложить справа и слева к середине чтобы получился квадрат.
- # На середину положить 1\4 часть начинки, сложить конвертом.
- # Положить на противень, застланный бумагой для выпечки, сложенной частью вниз.
- # Приготовить таким образом остальные лепешки, смазать поверхность оставшимся маслом.
- # Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Подавать горячими или теплыми.

Тмин помогает пищеварению, поэтому рекомендуется использовать пряность именно в месяц Рамадан.