



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

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 порезанное 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.