



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## TAVUKLU TURTA



- 1 adet küçük tavuk
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet yumurta
- 3 adet yufka
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

# Tavuğun üzerine soğan kabaca doğranır, biraz su eklenir ve yumuşayana kadar haşlanır. Daha sonra kemiklerinden ayrılarak, parçalara bölünür.

# Tereyağı eritilir. Yumurtalar bir kaba kırılır ve az tuzla çırpılır.

# Eritilen yağdan biraz tavaya aktarılır, ateşe yerleştirilir, çırpılan yumurta dökülür. Omlet gibi katılşana kadar pişirilir.

# Aynı yağ ile orta büyüklükte tepsi yağlanır. İlk yufka masaya serilir, üzerine tereyağı sürülür. İkinci üzerine konur ve tereyağı sürülür. Son kat a konur ve tereyağı sürülür.

# Yağlanan yufkalar kenardan sarkarak tepsiye yerleştirilir. Önce tavuk sonra parçalara bölünmüş omlet konur.

# Sarkan yufkalar aralarına tereyağı sürerek tek tek yukarı toplanır. Kalan yağ en üste dökülür ve sürülür.

# Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.

# Fırından çıkınca soğuk tavuk suyu gezdirilir. Yarım saat sonra servise sunulabilir.

**Not:** Tavuklu Turta Cezayir'e has bir tariftir. Orijinal reçetede üzerine tavuk suyu gezdirilmez.