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 çırplır.
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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1673 | Adı: Tavuklu Turta | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 03:18