

Përshesh me Kulaç dhe pulë. {për 7 persona}

Përbërësit	Mjetet e punës
 <p>Për pulën: 1 pulë mesatare</p>	 <p>2 tasa të medhenj</p>
 <p>gjysmë litri ujë</p>	 <p>2 tepsi mesatare</p>
 <p>kripë</p>	 <p>1 lugë inoksi</p>
 <p>pipër</p>	
 <p>Për kulaçin: 1 kg miell</p>	
 <p>1 lugë caji sodë buke</p>	 <p>1 tavolinë</p>
 <p>1 lugë caji kripë</p>	 <p>1 furrë</p>
 <p>Për salcën e kulaçit: 2 gota kos</p>	
 <p>2 lugë vaj ulliri</p>	 <p>pjata</p>
 <p>Per lengun e kulacit: 7-8 kokrra qepë</p>	
 <p>300 gr gjalpë</p>	
 <p>vaj gatimi luledielli</p>	 <p>tigan i madh për skuqje</p>

HAPAT E RECETËS PËR PËRGATITJEN E PËRSHESHIT ME KULAÇ

1. Për pulën: bashkoni bashkë në një tenxhere të madhe 1 litër ujë të nxehtë me pulën e prerë në copa mesatare dhe i vendosim kapakun tenxheres dhe e lëmë të vlojë për 1 orë (derisa të ziejë).Gjatë kohës që pula është duke u zier,shtojini 1 lugë gjelle kripë.Pasi pula ka zier e fikim sobën dhe heqim pulën duke e lene lëngun e pulës në tenxhere sic është ndërsa copat e prera të pulës i shtojmë në një tepsi të lyer me vaj ulliri. I marinojmë copat e ziera të pulës me vaj ulliri,kripë dhe piper dhe i vendosim në furrë të piqen për 45 minuta në 285° gradë.
2. Për salcën e kulacit:në nje tas hidhni bashkë kosin dhe vajin e ullirit duke i përzier derisa të formohet një salcë kremoze.
3. Për kulacin:merrni një tas dhe aty hidhni bashkë:miellin,sodën e bukes dhe kripën. Përziejini mirë këta përbërës në mënyrë që shija e sodës dhe kripës të mos ndihet në asnjë vend.Shtoni salcën e vajit të ullirit dhe kosit gradualisht tek mielli dhe përziejeni derisa brumi të formohet(përdorni duart tuaja ose nje mikser apostafat për përzierje brumrash).
Në sipërfaqen e tavolinës të spërkatur me pak miell kaloni brumin e kulacit dhe punojeni brumin derisa sipërfaqja e tij mos të jetë ngjitëse.
Merrni një tepsi/tavë dhe pasi ta keni lyer atë me vaj shtoni brumin dhe hapeni me duar në të gjithë sipërfaqen e tavës/tepsisë.
Përpara se të fusni tepsinë/tavën në furrë,mbulojeni tepsinë e kulacit me një tjetër tepsi sipër saj dhe vendoseni të piqet për 30 minuta në temperaturë 200°-220° gradë celsius.
Pas 30 minutash hiqeni tepsinë e sipërme të kulacit dhe lëreni përsëri në furrë të piqet për 30 minuta të tjera.Më pas lëreni të ftohet për 10 minuta edhe filloni ta bëni copa-copa të vogla në mënyrë që të hahet kollaj.
4. Për lëngun e kulaçit:Grini 8 kokrrat e qepës në forma kubike dhe shtojini në tiganin për skuqje bashkë me vajin e gatimit dhe lërinë të skuqen derisa qepa të fillojë të shkrihet,e më pas hidhni lëngun e pulës dhe lërinë të ziejnë për 45 minuta.
5. Për ta përfunduar recetën tonë,pasi lëngu ka zier hidhjani atë përsheshit me kulaç dhe filloni ta shpërndani nëpër pjata dhe ta shijoni përsheshin me kulaç!

PETITS MORCEAUX DE PAIN ET DE POULET

LES INGRÉDIENTS



Pour le poulet:
1 poulet moyen



un demi litre d'eau



sel



poivre



Pour le pain:
1 kg de farine



1 cuillère à café de
bicarbonate de
soude



1 cuillère à café de
sel



Pour la sauce de pain:
2 tasses de yaourt



2 cuillères à soupe
d'huile d'olive



Pour le jus de pain:
7-8 oignons



300 g de beurre



huile de cuisson de
tournesol

LES USTENSILES



2 grands bols



2 casseroles
moyennes



1 cuillère en
acier inoxydable



un four



une table



assiettes



grande poêle

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DE PETITS MORCEAUX DE PAIN ET DE POULET

1. Pour le poulet: mélanger 1 litre d'eau chaude avec le poulet coupé en morceaux moyens dans une grande casserole et mettre le couvercle sur la casserole et laisser bouillir pendant 1 heure (jusqu'à ébullition). Pendant la cuisson du poulet bouilli, ajoutez 1 cuillère à soupe de sel. Une fois le poulet bouilli, éteignez le feu et retirez le poulet, en laissant le jus de poulet dans la casserole tel quel, tout en ajoutant les morceaux de poulet coupés dans une poêle recouverte d'huile d'olive. Nous faisons mariner les morceaux de poulet bouillis avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre et les mettons au four pour cuire pendant 45 minutes à 285° degrés.

2. Pour la sauce kulac : dans un bol, mélanger le yaourt et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.

3. Pour le gâteau : prenez un bol et mélangez : farine, bicarbonate de soude et sel. Mélangez bien ces ingrédients pour que le goût du soda et du sel ne se fasse sentir nulle part. Ajoutez progressivement l'huile d'olive et la sauce au yaourt à la farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte se forme (utilisez vos mains ou un batteur sur socle pour mélanger la pâte).

Sur la surface de la table saupoudrée d'un peu de farine, passer la pâte koulak et travailler la pâte jusqu'à ce que sa surface ne soit plus collante.

Prenez une poêle/poêle et après l'avoir huilée, ajoutez la pâte et étalez-la avec vos mains sur toute la surface de la poêle/poêle.

Avant de mettre le plateau/casserole au four, couvrez le plateau koulak avec un autre plateau dessus et mettez-le au four pendant 30 minutes à une température de 200°-220° degrés Celsius.

Au bout de 30 minutes, retirer le dessus du gâteau et le remettre au four pour cuire encore 30 minutes, puis le laisser refroidir pendant 10 minutes et commencer à le couper en petits morceaux pour qu'il puisse être mangé facilement.

4. Pour la sauce kulache : Coupez 8 oignons en cubes et ajoutez-les dans la poêle avec l'huile de cuisson et laissez-les frire jusqu'à ce que l'oignon commence à fondre, puis ajoutez le bouillon de poulet et laissez bouillir pendant 45 minutes.

5. Pour terminer notre recette, une fois que le liquide a bouilli, versez-le dans le pain plat kulache et commencez à l'étaler dans les assiettes et dégustez le pain plat kulache!