Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Briwat bil dajej ou looz

Ingrédients

Préparation

Chauffez l'huile dans une poèle à bord haut. Ajoutez y le filet de poulet cuit et émincé, les oignons hachés finement, les herbes fraîchement hachées, les épices et le sucre. Ajoutez un peu d'eau et laisser frémir pendant 15 min. Le liquide doit être évaporé.

Mélangez avec l'oeuf battu et laissez reposer dans un grand plat.

Mettez un peu du mélange sur les feuilles de brick et pliez les en triangles.

Cuisez les triangles dans un peu d'huile ou dans un four préchauffé. Servir chaud.

Notes :