

Mantarli Tavuklu Tart

Malzemeler

Hamuru icin:

250-300 gram un

150 gram tereyag

Yarim kahve fincani sut

1 cay k. tuz

1 cay k. kabartma tozu

Ici icin:

1 corba k. un

1 corba k. tereyag

2 su b. sut

1 tavuk gogsu

1 tavuk butu

1 orta boy sogan

1 yemek k. siviyağ

1 kucuk kase mantar

1 cay k. karabiber

2 cay k. tuz

1 su b. kasar peyniri

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeleri yogurma kabina alip tart hamurunu hazirlayin. Tart kalibina yerlestirip buzdolabina alin.

Ic harci icin un ve tereyagini bir tencerede pembelestirin. Uzerine sut dokup bir tasim kaynatin. Tuz ve karabiberle tatlandirin ve bir kenara alin.

Tavuklari yıkayıp tencereye alin kendi suyunu salıp cekince uzerini kapatacak kadar su koyup pisirin. Pisen tavuklari kucuk kucuk dograyin.

Diger taraftan tavada siviyağ ve kucuk kucuk dogranmis bir sogani soteleyin. Uzerine dogranmis mantarlari da ekleyip soteleyin. Uzerine tavuklari da ekleyip tuz ve karabiberi ekleyin. Hazirladiginiz besamel sosla tavuklu mantarli harcinizi karistirin. Ic harcınız soguyunca buzdolabina kaldirdiginiz hamurun uzerine dokun. Tart sekli verin. 175 derecede ısıtilmis firinda pisirin. Pismeye yakin kasar peynirini serpin. AFIYET OLSUN...