

Tavuk Etli Pide

Malzemeler

4 su b. un

1 su b. ilik sut

40 gram yas maya

1 yumurta

1 kahve fincani eritilmis tereyagi

2 yemek k. aycicegi yagi

Tuz

Ic harci icin

300 gram tavuk gogus eti

2 sogan

1 sivri biber

2 domates

1 yumurta sarisi

Tuz

Karabiber

Kenari icin

1 yumurta sarisi

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeleri derin bir kapta yogurup yarim saat dinlendirin. Tavuk etini haslayip kucuk kupler seklinde dograyin. Soganlari soyup ince kiyin. Sivri biberi temizleyip ince dograyin. Domatesleri soyup kup dograyin. Tum malzemeyi harmanlayip tuz, karabiber ile tatlandirin. Hazirladiginiz hamurdan parcalar koparip unlanmis tezgahda acin. Ortalarina tavuklu harctan paylastirip kenarlarini kivrarak oval sekil verin. Malzeme bitinceye kadar ayni islemi tekrarlayin. Yumurta sarisini kenarlarina surup 180 derecede pisirin.