

Tavuklu Tart

Malzemeler

2 adet haslanmis tavuk gogsu

200 gram tereyagi

1 yumurta

4 yemek k. yogurt

1 paket kabartma tozu

1 tatli kasigi tuz

2,5-3 su bardagi un

2 avuc taze kasar

Sosu Icin;

2 yemek k. un

1,5 su bardagi tavuk suyu

1,5 su bardagi sut

1 yemek k. tereyagi

Tuz,karabiber

Yapilisi

Tavugu haslayin ve didin. Tereyagini eritin.

Genis bir kapta yogurt, yumurta, kabartma tozu, tereyagi, tuz ve unu yogurup hamur haline getirin.

Hamuru yaglanmis tart kalibina alip, kenarlari biraz yuksek olacak sekilde yayin. Catalla birkac yerini delin.

Uzerine yagli kagit serip 180 derecede isitilmis firinda hamur pembelesinceye kadar pisirin.

Bu arada 1 yemek kasigi tereyagini sos tenceresinde eritin. Unu ekleyip kokusu cikana kadar kavurun. Sutu ve tavuk suyunu yavas yavas ekleyerek tel cirpici yardimiyla karistirmaya devam edin. Didiklenmis tavuk etlerini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip ocaktan indirin.

Hafif pembelesmis tart hamurunun ustune sicak sosu dokun.

Uzerine kasar peyniri rendesini serpin.

Yine 180 derecede ustü kizarana kadar pisirin.AFIYET OLSUN...