

Tavuklu Tart

Malzemeler

1 1/4 su bardagi un

1/2 cay kasigi tuz

150 gr tereyagi, kup kup dogranmis

2 corba kasigi buz gibi su

Tavuklu harc icin;

1 paket tavuk gogsunun yarisi (haslanmis)

1 kavanoz garnitur

tuz, nane, aci biber, kimyon

Uzeri icin;

Ince dilimlenmis hellim peyniri

Yapilisi

Tereyagini kup kup kesip 10 dakika buzlukta bekletin.

Bir mutfak robotunun haznesine unu ve tuzu koyup karismalari icin kısa araliklarla calistirin.

Tereyagi parcalarini ekleyip iri kum taneleri kivamina gelene kadar kısa araliklarla calistirin.

Makine hala calisirken azar azar buz gibi suyu ekleyin. Hamur kesinlikle ıslak ve yapiskan olmamalıdır. İki parmaginizin arasinda sikinca bir arada duruyorsa olmus demektir.

Unu bir parsomen kagidinin uzerine dokup top haline getirin, uzerine bastirip yassi bir sekil verin ve paketleyip en az 1 saat, tercihen 24 saat buzdolabinda dinlenmeye birakin.Firininizi onceden 225 C'de isitin.

Tart hamurunu 23 cm'lik bir tart kalibini yagladiktan sonra yerlestirin.Tarti

pisirin.Pisirdikten sonra tavuklu harci yerlestirin,kasarlari da uzerine dizdikten sonra,Biraz daha firinlayin.