BEZELYELİ MISIRLI TAVUKLU TARTOLET

200 gr un
125 gr margarin
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı soğuk su
1 kase nişasta (açmak için)
İçi için:
2 adet haşlanmış tavuk budu
1/2 su bardağı bahçe bezelyesi
1/2 su bardağı mısır
1 diş ezilmiş sarımsak
1 çay bardağı mayonez
1 su bardağı suyu süzülmüş yoğurt
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Derin bir kaseye unu ve tuzu ekleyip karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açtıktan sonra yumurta sarısını ve minik parçalara böldüğünüz margarini ekleyip yoğurmaya başlayın. Hamuru toparlamak için yavaş yavaş soğuk suyu ekleyip yoğurun. Streç film ile örtüp buzdolabında 20 dk dinlendirin. Tezgaha az nişasta serpip bezenizi koyun. Üzerine yine az nişasta serpip merdane yardımıyla yufkadan az kalın olarak açın. Pişerken kabarmaması için çatal ile üzerine az delikler açın. Fincan tabağı büyüklüğünde daireler kesin. Fırına dayanıklı (örn sufle kabı) kabınızın içini yağlayıp az un serpin. Hazırladığınız hamurları bu kapların içine oturtun. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 15 dk kadar pişirin. İç harcı için kaynayan suyun içine bahçe bezelyesini ve mısırı ekleyip 3 dk haşlayın. Daha sonra suyunu süzün. Kaseye tavuk etlerini didikleyerek koyun. Üzerine bahçe bezelyesini ve mısırı ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde sarımsağı, mayonezi ve yoğurdu ilave edip karıştırdıktan sonra harcınızın üzerine ekleyin. Son olarak tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Fırından çıkardığınız tartölet kalıplarınızı soğuduktan sonra kaplarından çıkarıp soğutun. Soğuduktan sonra hazırladığınız tavuklu harcı tartöletlerin üzerine paylaştırın. Pul biberini serptikten sonra servise sunabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:115333 • adı:Bezelyeli Mısırlı Tavuklu Tartolet • gönderen:kar • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:29