BEZELYELİ MISIRLI KAŞARLI TAVUKLU TART

250 gr oda sıcaklığında yumuşamış margarin
1 subardağı yoğurt
Yarım subardağı sıvıyağ
8 subardağı un
Yarım limonun suyu
1 paket kabartma tozu
Tuz
1 adet yumurtanın sarısı (üzerine sürülecek)
İçi için:
2 adet haşlnmış tavuk gögsü
3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri rendesi
1 su bardağı konserve bezelye
2 yeme kaşığı koserve mısır
1 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı hazır çiğ krema
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Yoğurma kabına margarini, yoğurdu sıvıyağı limon suyunu tuzu koyup karıştırın yavaş yavaş unu ilave ederek yumaşak bir hamur tutun hamuru 20 dakika dinlendirin bir tavada yağı eritin üzerine unu ilave edin pembeleşene kadar kavurun, tavuk suyunu sütü tuzu karabiberi ekleyip karıştırın kaynamaya başlayınca içine küçük küçük doğradığınız haşlanmış tavuk gögüs etlerini bezelyeyi ve mısırı ekleyip ocağı kapatın soğuyunca kaşar peyniri rendesini ve kremayı ekleyin hamurdan 2 eşit beze yapın ilk hamuru tart kalıbına kenarlarından yükselterek yerleştirin hazırladığınız soğuyan iç malzemesini koyun ikinci bezeyide tartın üstüne yerleştirin ve baklava şekli vermek için bıçakla yüzeyinden çizin yumurtanın sarısını üzerine sürüp önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30-35 dakika pişirin.