



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TAVUK PİTA

- 1 kilo Keskinoglu Fileto
- 3 Adet domates
- 1 Adet soğan
- 2 Adet yeşil biber
- 2 Yemek kaşığı haşlanmış mısır
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber, kekik, pul biber
- Hamur için;
- 5 Su bardağı un
- 1 Tatlı kaşığı Tuz
- 10 gr yaş maya
- 3 Kahve fincanı ılık su
- 1 Çay kaşığı toz şeker

Bir kapta ılık su, maya, tuz ve şekerini karıştırıp kabarcıca kadar 15-20 dakika bekletin.

Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Hazırlamış olduğunuz mayalı suyu ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için 30 dakika bekletin. Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve 4 eşit parçaya ayırın. Hamurları un serpilmiş bir zeminde merdaneyle 20 cm çapında açın. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Filetoları kuşbaşı doğrayın. Bir tencereye koyun. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Daha sonra 2 çorba kaşığı tereyağında 10 dakika kavurun. İçine ince ince doğradığınız soğanları ekleyin. Domatesleri ve biberleri küp şeklinde doğrayıp soğanlı karışımın içine ilave edin. Bu karışımı kısık ateşte 45 dakika pişirin. Pişmesine yakın içine mısır tuz, kekik, karabiber ve pul biberi ekleyin.

Daha önceden pişirmiş olduğunuz pideleri bir bıçak yardımıyla ortalarını açarak içlerine tavuklu harcı doldurun ve servis edin.

