



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK TARTOLET

Hamur malzemesi :

350 gr un

175 gr margarin

2 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı tuz

100 ml ılık su

İç malzemesi :

500 gr haşlanmış tavuk göğsü

2 çorba kaşığı mayonez

1 kutu kuşkonmaz

2 çay kaşığı limon suyu

8 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı krema

dereotu

zencefil

tuz

Unu eleyip bir kaba boşaltın, tuz ve erimiş margarinle karıştırın. Su ve bir yumurta sarısını ilave edip, yoğurun, jelatin ya da alüminyum folyo sarıp 1-2 saat buzdolabında bekletin. Oniki adet eşit parçaya kesip, daha önceden yağladığınız küçük tart kaplarına merdane ile yuvarlak bir şekilde açarak dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, evvelden ısıttığınız fırında on-onbeş dakika kadar pişirin.

Kuşkonmazları küçük parçalara bölüp, tavukla karıştırın. Zeytinyağ, limon ve zencefili birlikte çırpın, tavuğun üzerine boşaltın. Üzerini kapattıktan sonra yarım saat kadar bekletip, süzün. Krema, mayonez, kıyılmış dereotu ve tuz ile birlikte karıştırıp, önceden pişirip ılık tartaletlerin üzerlerine kouduğunuz tavukların üzerlerine dökün. Dereotuyla süsleyip servis yapın.