



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU EKMEK

3 su bardağı un
1 paket Instant maya
1 çay kasığı tuz
1 çay kasığı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
Üst malzeme:
1 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
2 yemek kasığı sıvı yağ
2 adet domates
200 g göğüs eti
1 tatlı kasığı tuz
1 tatlı kasığı karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kasar

Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, sıvı yağ ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin.

Üst malzeme: Soğan ve biberleri ince dilimleyin. 2 yemek kasığı sıvı yağ ile kavurun. Domatesi rendeleyip ekleyin. 5-6 dakika sonra küp doğranmış tavuk göğüslerini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar pisirin. Ocaktan alıp ılımaya bırakın. Ellerinizi yağlayıp hamuru kaptan alın ve 33 cm çapındaki tepsiye yayın. Üzerine tavuklu karışımı yayın. Bu şekilde 25 dakika dinlendirin ve önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 25 dakika pisirin. Pisirmenin 20'inci dakikasında üzerine kasar rendesini serpin ve pisirmeye devam edin.