



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU KABAKLI TART

1 kg bostan kabađı  
700 gr domates  
500 gr file göđüs tavuk eti  
400 gr un  
200 gr beyaz sođan  
16 gr yaş maya  
1 adet yumurta  
1-2 dilim Rendelenmiş parmesan peyniri  
2-3 dal Maydanoz  
1-2 dal Adaçayı  
2-3 tane Taze biberiye  
2 dal Taze kekik  
100 gr margarin  
250 ml su  
Tuz  
Karabiber

Unu mutfak tezgahına döküp ortasını havuz şeklinde açın. Yaş mayayı unun içinde ufalayıp bir tutam tuz ve 200-250 ml su ekleyip yoğurun. Yođurduđunuz hamuru cam bir kabın içine alıp üzerini örterek 45 dakika oda sıcaklığında dinlendirin. Tekrar yoğurup 1 saat daha dinlendirin. Doğranmış soğanı, adaçayı, biberiye ve margarini tavada soteleyin. Küp şeklinde doğranmış tavuk etini de ilave edip yüksek ısıda en fazla 5 dakika soteleyin. Kabakları yaklaşık 5 cm boyunda kesip içlerini oyun. Kabakları tencerenin içine dik şekilde yerleştirip üzerlerine su serpin. Eritilmiş sana margarni de tekrar gezdirdikten sonra tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika pişirin ve tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ayrı bir kapta sotelediğiniz tavuk etini yumurta, 3 çorba kaşığı parmesan peyniri, bir dal maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip blenderde çekin. Domatesleri halka şeklinde dilimleyin. Dinlendirdiđiniz hamuru unlanmış düz bir zeminde merdaneyle açın. 24 cm çapındaki kek kalıbını yağlayın. Hamurun kenarları kek kalıbının kenarından dışa taşacak şekilde kalıbın içine yerleştirin. Dilimlenmiş domateslerin bir kısmını dizin. Üzerine taze kekik serpin. Domateslerin üzerine kabakları dik şekilde yerleştirip içlerine tavuklu karışımı doldurun.

6 Kabakların üzerini, hamurun dışta kalan kısımlarıyla, tartın ortası açık kalacak şekilde kapatın. Üzerine dilimlediğiniz domatesleri yerleştirip zeytinyağı gezdirin. Tuz ve kekik serpip 30 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 25 dakika pişirin. 15.nci dakikada üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Fırından çıkartıp servis yapın.