



TAVUKLU TART

<https://bakpilic.com.tr>

Hamur:
250 gr. un
150 gr. tereyağ
Yarın kahve fincanı süt
Kabartma tozu
Tuz
İç:
1 adet tavuk göğsü
250 gr. mantar
2 adet kırmızı biber
2 adet sarı biber
Tuz
200 gr. kaşar

Tart hamuru yapmak için tüm hamur malzemesini karıştırın. Kenarları uzun tutularak kalıba taban olarak yayın. Buzdolabına koyun. Hamur buzdolabında dinlenirken, tüm iç malzemeyi tavada sote yapın. Hamur soğuduktan sonra üzerine yayın. İç malzemenin üzerine rendelenmiş kaşar serpin. 180 derecelik fırında 45 dk. pişirin.

