



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU TART

1 su bardağı süt  
Yarım paket margarin  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri kadar un  
Harcı için:  
Yarım kg tavuk kuşbaşı  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tuz, karabiber ve kimyon

Oda ısısında yumuşamış margarin ve diğer malzemelerle hamur yapılır. Yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç hazırlanır. İnce kıyılmış soğan ve sarımsak yağda pembeleştirilir. Tavuk atılır, suyunu bırakıp çekince ince kıyılmış biber ve baharatlar eklenir. En son rende domates ilave edilir. Hamurdan yumruk kadar parça ayrılır. Kalan hamur fırın kabı büyüklüğünde açılır. Yağlanmış kaba yerleştirilir. Üzerine hazırlanan tavuk yerleştirilir. Kalan hamur rendenin kalın kenarıyla tavuklu tartın üzerine rendelenir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamur kısmı pembeleşene kadar pişirilir.

[ML® Tavuklu Turta \(görsel\)](#)