



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU TART

250 gr yumuşak margarin

7 çay bardağı un

1 çay bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

Kreması için:

2 kaşık yağ

2 kaşık un

1/2 kilo süt

1 çay kaşığı tuz

1 adet tavuk göğsü

1 kase kaşar peynir

Yağ, un, yoğurt, tuz ve kabartma tozundan bir hamur elde et. Yuvarlak borcam tepsiye hamuru yayalım. Fırına ver. Kremayı pişir. Tavuk göğsünü haşla ve didikle. Kremaya karıştır. Pişen tart hamurunun üzerine kremayı yay. Kaşar peynir rendesi dök, fırında biraz daha pişir.