



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU TURTA

- 1 adet tavuk gs
- 1 adet havuç
- 1 ay bardağı konserve bezelye
- 1 ay bardağı konserve mısır
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet ufak soğan
- Yarım paket tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 adet yumurta
- 3 orba kaşığı yoğurt
- 2 su bardağı un
- 1 ay kaşığı kabartma tozu

Tencereye margarinin yarısı konur. Eriyince ince kıyılmış soğan ve minik doğranmış havuç atılır. 10 dakika sonra ufak doğranmış tavuk eti atılır. Beyazlaşmaya başlayınca ince kıyılmış kırmızı biber, bezelye, mısır, kimyon ve tuz katılır. Ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Başka bir kapta yumurta, yoğurt ve kalan yumuşak tereyağı mikserle çırpılır, un ve kabartma tozu eklenir. Üzerine soğumuş tavuklu karışım ilave edilir. Yağlanmış küçük bir fırın kabına dökülür. 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirilir.

[ML® Tavuklu Turta için tıklayın](#)

[ML® Tavuklu Turta \(grsel\)](#)