Tabez de Poulet

Tavuk Tabez

2 poitrine de poulet
1 oignon haché finement
2 cuillères à soupe d'huile végétale
3 poivrons vert
4 cuillères à soupe de petits pois en conserve
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
Pour la pâte;
Moitié de la taille d'une boîte d'allumettes de levure
1 œuf
3 cuillères à soupe de yaourt
2 cuillères à soupe d'huile végétale
2 tasses de farine tout usage
1 cuillère à café de sel
1 tasse de thé d'eau chaude

Laissez fondre la levure dans l'eau tiède. Rajoutez dessus, du yaourt, un œuf et pétrissez en ajoutant de la farine petit à petit. Enfin rajoutez de l'huile pour obtenir ne pâte lisse. Couvrez avec une serviette en papier humide et laissez reposer pendant 1 heure.
Pendant que la pâte se repose, préparez l'intérieur, pour cela grillez la viande de poulet dans l'huile, puis rajoutez du piment et de l'oignon haché finement, laissez cuire encore puis rajoutez de la pâte de tomate et les petit pois en conserve. Laissez cuire encore 5 minutes et retirez du four.
Ouvrez la pâte reposé un peu plus grand que le plat de gâteau.
Installez la pâte sur le plat de façon à faire passer sur la partie troué.
Étalez dessus le mélange de poulet.
Fermez les bouts en trop de façon à couvrir le mélange.
Laissez attendre 1 heure.
Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 45 minutes.
Retournez à l'envers à la sortie du four.
Servez en faisant des tranches.

N-B: La raison à laquelle l'huile est mise en dernier, est pour le ballonnement de la pâte.