



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

دجاج تابز Tavuk Tabez



- # يجرب خميرة طازجة في داخل ماء الدافئ , يضاف عليها زيادي , بيض , ملح ويطبخ من طحين ويعجن وفي الأخير # يوضع زيت سائل وتحصل على العجين ويعطى عليها قماش رطب و ينتظر ١ ساعة
- # يجهز الداخل والعجين ينتظر , لأجل ذلك أولاً زيت والدجاج المقطوع أصفر من قشباتشي يشوي ويضاف عليها الفلفل
- # المقطعة الرقيقة والبصل المقطع الرقيق ويشوي أيضاً قليلاً بعد إضافة صلصة في الأخير يوضع بازلاء ويشوي ٥ دقائق زيادة ويؤخذ من المحجر
- # يفتح العجين المنتظرة أكبر من طبق الطعام
- # يوضع عجين المفتوحة في وعاء كعك المزيث حتى يمر من فتحة الوعاء الكعك
- # ينتشر عليها محضور الدجاج الداخل
- # عجين المتبقي في الأطراف يغلق على الدجاج الداخلي
- # و ينتظر ١ ساعة
- # ويطبخ ١٧٥ درجة في الفرن ٤٥ دقائق
- # عندما يخرج من الفرن يقلب
- # يقدم للخدمة بالشرايح

ملاحظة : إن سبب وضع الزيت في الأخير على عطين قابز لأجل تصخم العجين