



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Hähnchenkuchen

Tavuk Tabez



2 Hühnerbrüste
1 Zwiebel
2 EL Öl
3 grüne Spitzpaprika
4 EL Erbsen aus der Dose
1 EL Tomatenmark
1 KL Salz
1 TL Pfeffer
Für die Teigfüllung:
½ Streichholzschachtel große Hefe
1 Ei
3 EL Joghurt
2 EL Öl
2 Gläser Mehl
1 KL Salz
1 Teeglas lauwarmes Wasser

- # Im lauwarmem Wasser Hefe einweichen, dazu Joghurt, Ei, Salz und nach und nach Mehl unterrühren und kneten, als letztes Öl hinzufügen und einen geschmeidigen Teig zusammenkneten. Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und eine Stunde ruhen lassen.
- # Während der Teig ruht die Füllung zubereiten. Hierzu Butter zerlassen und sehr klein gewürfeltes Hühnerfleisch anbraten. Dazu fein gewürfelte Spitzpaprika und Zwiebel hinzugeben und eine Weile anbraten danach Tomatenmark hinzugeben und am Schluß Erbsen hinzugeben und weitere fünf Minuten braten und vom Herd nehmen.
- # Den Teig nach der Ruhezeit etwas größer als einen Teller ausrollen.
- # In die eingefettete Rührteigform den Teig einlegen, so dass die Öffnung durch den Teig geht.
- # Auf den Teig nun die Füllung geben.
- # Ränder des Teiges nun über die Füllung schließen.
- # Den Teigränder über die Füllung falten.
- # Eine Stunde ruhen lassen.
- # Bei 175 Grad 45 Minuten im Backofen backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und stürzen.
- # In Scheiben schneiden und servieren.

Tipp: Der Grund warum als letztes das Öl in den Tabeteig getan wird ist, dass der Teig aufgeht soll.