



## Pollo Tabez

Tavuk Tabez



2 pechugas de pollo  
1 cebolla  
2 cucharadas de aceite vegetal  
3 pimientos verdes largo  
4 cucharadas de judías verdes en lata  
1 cucharada de pasta de tomate  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para Masa:  
1/2 matchbox tamaño de levadura  
1 huevo  
3 cucharadas de yogur  
2 cucharadas de aceite vegetal  
2 vaso de harina  
1 cucharadita de sal  
1/3 vaso de agua tibia

# Disolver la levadura en el agua caliente, añadir yogur, huevo, la sal y la harina poco a poco amasando mientras que la mezcla, por último añadir el aceite y obtener buen masa, cubrir con tela húmeda y el resto la masa durante 1 hora.

# Si bien la masa en reposo preparar la mezcla. Asar los pequeños cubos de pollo con el aceite, agregar finamente rebanados y pimientos verdes finamente la cebolla en rodajas, asados todos ellos juntos por un tiempo, después de añadir la pasta de tomate añadir las judías verdes, por último, y asado ellos durante 5 minutos más, retirar de la estufa .

# Roll descansado a cabo la masa para el tamaño más grande que un plato.

# Coloque la masa enrollada a cabo en el molde engrasado pastel.

# Coloque la mezcla cocida de pollo con él y se aplanan.

# Cubra los bordes de la masa que se quedan fuera del molde sobre la mezcla.

# Resto que durante 1 hora.

# Cocine en horno a 175 C por 45 minutos.

# Invertir después de la eliminación de la estufa.

# Slice y servir.

**Nota:** La causa de añadir el aceite para evitar que finalmente la masa crece.