



## Tabez di Pollo

Tavuk Tabez



2 petti di pollo  
1 cipolla secca  
2 cucchiari olio vegetale  
3 pepe italiane  
4 cucchiari piselli in scatola  
1 cucchiario di salsa  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
Per l'impasto:  
Lievito dimensione di metà della scatola di fiammifero  
1 uova  
3 cucchiari di yogurt  
2 cucchiari olio vegetale  
2 bicchieri di farina  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchierino d'acqua fresca

- # Lievito si scioglie nell'acqua fresca, sopra si aggiungono sale, yogurt, uova e piano piano farina e si impastano . L'ultimamente si aggiunge olio vegetale e così si avrà un impasto perfetto. Sopra si copre con un straccio mezzo bagnato e si lascia a riposare per 1 ora.
- # Durante riposando l'impasto si prepara l'interno. Per questo prima si arrossiscono le carne tagliate con olio e sopra si aggiungono le cipolle e pepe tagliate finemente, si arrossiscono ancora un pò e poi si aggiunge la salsa poi si aggiungono i piselli dopo arrossimento di 5 minuti si toglie dal fuoco.
- # L'impasto riposato si apre con il rullo più grande di una piatta da mangiare.
- # Quest'impasto aperto si inserisce bene nella ciotola oliata della torta bene.
- # Sopra si mette la miscela con pollo.
- # I finachi dell'impasto che sono rimasti si ricopre sopra della miscela con pollo.
- # S'aspetta ancora per 1 ora.
- # Si cucina nel forno riscaldato 175 gradi per 45 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si gira in contrario.
- # Si servira con tagliarsi in fetti.

**Nota:** Il motivo di mettersi olio l'ultimo nell'impasto di tabez è per gonfiarsi l'impasto.