



Tabez di Pollo

Tavuk Tabez



2 petti di pollo
1 cipolla secca
2 cucchiali olio vegetale
3 pepe italiane
4 cucchiali piselli in scatola
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
Per l'impasto:
Lievito dimensione di metà della scatola di fiammifero
1 uova
3 cucchiali di yogurt
2 cucchiali 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 servirà con tagliarsi in fetti.

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