



Курица Табез

Tavuk Tabez



2 куриные грудинки
1 луковица
2 стол.ложки раст.масла
3 зелёных длинных перца
4 стол.ложки консерв.зелён.горошка
1 стол.ложка томат.пасты
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрного молот.перца
Для теста:
Дрожжи (половина спичечной коробки)
1 яйцо
3 стол.ложки не сладкого йогурта
2 стол.ложки раст.масла
2 стакана муки
1 чайн.ложка соли
Пол стакана тёплой воды

Развести дрожжи в тёплой воде, добавить йогурт, яйцо, соль, понемногу муку, после добавить раст.масло и замесить тесто без комочеков, закрыть влажным полотенцем и оставить на 1 час.

В это время, приготовить начинку: мелко порезанную курицу обжарить на раст.масле, добавить мелко рубленные перцы, лук, томат.пасту, зелён.

горошек, погуашь ещё 5 минут и снять с огня.

Раскатать тесто размером чуть больше тарелки.

Раскатанное тесто выложить в форму для запекания кексов.

Сверху положить начинку.

Края теста завернуть на начинку.

Дать настояться 1 час.

Запекать 45 минут, при температуре 175.

Достать из духовки, перевернуть.

Остудить и подавать к столу.

Раст.масло в тесто добавляется последним для того, чтобы оно хорошо поднялось.