



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

## 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.ложки соли  
Пол стакана тёплой воды

- # Развести дрожжи в тёплой воде, добавить йогурт, яйцо, соль, понемногу муку, после добавить раст.масло и замесить тесто без комочков, 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, потушить 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.