KANARYA KEBABI

Yarım kg. tavuk kuşbaşı
1 adet iri kuru soğan
3 adet sivri biber
2 adet orta boy domates
6 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Hamuru İçin;
2 adet orta boy patates
1 adet yumurta
1 adet küçük kuru soğan
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak İçin;
8 çorba kaşığı zeytinyağı

İlk işlem olarak patatesler haşlanır, rendelenir, yoğurma kabına aktarılır. Üzerine rende soğan, yumurta, yoğurt, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber eklenir, parmak ucuyla karıştırılır.
Üzerine bir miktar un ve karbonat katılır, karıştırılır. Daha sonra azar azar un eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, dinlenmeye bırakılır.
Bu arada tencereye 3 çorba kaşığı zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca ince doğranmış kuru soğan atılır.
Soğan şeffaflaşınca tavuk kuşbaşı ve iri doğranmış sivri biber eklenir, harlı ateşte 5 dakika kadar kavrulur.
Daha sonra küp şeklinde doğranmış domates ve tuz ilave edilir, su konmadan tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte yarım saat pişirilir.
Dinlenen hamur 8 eşit parçaya ayrılır. Unlu zeminde tatlı tabağından biraz küçük çapta açılır.
Küçük teflon bir tavaya 1 çorba kaşığı zeytinyağı konur, kızıca hazırlanan hamur yerleştirilir, iki yüzü pembe renkte pişirilir. Diğer kalan hamurlar da bu şekilde hazırlanır.
Servis yapılacağı zaman tabağa pişmiş hamur yerleştirilir, ortasına sıcak tavuklu harç konur, arzu edilen şekilde süslenir.

Not: Tavuklu yemeklerde zeytinyağı kullanılırsa tavuk eti daha yumuşak olur.