HAMURDA TAVUK

1 su bardağı su
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası için:
3 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
Yarım kg tavuk bonfile
1 su bardağı kanserve bezelye
1 kase rendelenmiş taze kaşar
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına su, sıvıyağ, yumurta beyazı, su ve orta sertlikten daha sert kıvamıma galane kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamuru üzeri kapatılır, en az 1 saat dinlendirilir.
Bu arada tavuk haşlanır ve didiklenir.
Dinlenen hamur 18 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle çay tabağı kadar açılır.
İlk hamura eritilmiş tereyağı sürülür. İkincisi üzerine konur ve tereyağı sürülür. Üçüncü hamur konur.
Bu şekilde 6 öbek hamur hazırlanır.
Parmak uçları yağlanarak, hamurların iki yüzü çevirerek, tatlı tabağı kadar açılır.
Hamurların yarısına sırasıyla didiklenmiş tavuk, tuz, karabiber, bezelye ve rende kaşar bırakılır.
Hamurun kalan tarafı üzerine kapatılır. Kenarlarına bastırılır.
Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine az suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
180 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Hamurda tavuk; Ramazan'da, özellikte iftar için tercih edilen bir tariftir.