TAVUK TABEZ

2 Adet tavuk göğsü
1 Adet kuru soğan
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
3 Adet yeşil sivri biber
4 Çorba kaşığı bezelye konservesi
1 Çorba kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
Hamuru İçin;
Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 Adet yumurta
3 Çorba kaşığı yoğurt
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Su bardağı un
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay bardağı ılık su

Ilık su içinde maya eritilir, üzerine yoğurt, yumurta, tuz ve yavaş yavaş un ilave edilerek yoğrulur, en son sıvıyağ konarak pürüzsüz bir hamur elde edilir, üzeri nemli bez kapatılarak 1 saat dinlendirilir.
Hamur dinlenirken iç hazırlanır. Bunun için önce yağ ve kuşbaşından küçük doğranmış tavuk kavrulur üzerine ince doğranmış biber ve ince kıyılmış soğan konur, biraz daha kavrulur, salça da ilave edildikten sonra en son bezelye konur, 5 dakika daha kavrulur, ocaktan alınır.
Dinlenmiş hamur, yemek tabağından biraz daha büyük açılır.
Yağlanmış kek kalıbına açılan hamur, kek kalıbının delik kısmından geçecek şekilde yerleştirilir.
Üzerine hazırlanan tavuklu iç yayılır.
Kenarlarda kalan hamur, tavuklu için üzerine kapatılır.
1 saat daha bekletilir.
175 derece fırında 45 dakika pişirilir.
Fırından çıkınca ters çevrilir.
Dilimleyerek servis yapılır.

Not: Tabez hamuruna en son yağın konmasının nedeni, hamurun kabarması içindir.