

# Bastilla

Toplam 165 dk Hazırlama 150 dk · Pişirme 86 dk 8 kişilik Zor ~470 kcal Açılış 16/10

Fas saray mutfağında badem, tarçın ve tavuklu katmerli börek; tuzlu ile tatlı aynı dilimde buluşur.

## Malzemeler

- 8 adet Yufka
- 700 gr Tavuk but
- 4 adet Yumurta
- 150 gr Badem
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Zencefil
- 1 çimdik Safran
- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri

## Yapılışı

1. Tavuğu soğan, zencefil ve safranla tencerede 35 dakika haşlayın.
2. Tavuğu didikleyip haşlama suyunu 10 dakika çektirin, harç sulu kalmasın diye.
3. Yumurtaları tencereye kırarak tavuklu sosla 6 dakika koyulaştırın.
4. Kavrulmuş badem, tarçın ve pudra şekerini tavuk harcına dengeli serpin.
5. Yağlanmış yufkaları kalın kat kat yerleştirip harcın üzerine kapatın.
6. Bastilla'yı 190°C fırında 35 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harcın soğutmadan yufkaya koymayın hamur yumuşar ve katlar ayrılmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pudra şekeri ve tarçın serpiyerek sıcak dilimlerde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş