

Empadão de Frango

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 42 dk

8 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 16/10

Empadão de frango, tavuklu içi kapalı hamur kabuğunda pişiren ve dilimlenerek servis edilen Brezilya turtasıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 150 gr Tereyağ
- 1 adet Yumurta

İç için

- 400 gr Haşlanmış tavuk eti
- 1 adet Soğan

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Domates

Yapılış

- Un, tereyağ, yumurta ve suyla tart hamurunu yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, kalınlaşırken çatlamasını.
- Tavuk, soğan ve domatesi tavada 12 dakika pişirin.
- Harcı maydanozla karıştırıp 5 dakika soğutun.
- Hamurun yarısını kalınlaşmış harcı doldurup üst hamurla kapatın.
- Empadãoyu 190°C fırında 30 dakika pişirin.
- Turtayı 10 dakika dinlendirin, tavuklu iç dilimden akmasını.

PÜF NOKTASI

İçi soğutup yerleştirmek, alt hamurun gevrek kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş porselen tabakta, üstüne bir tutam taze maydanoz serperek dumanlı teter sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta