

Hardal Soslu Tavuk Pie

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 18/10

Hardal soslu tavuk pie, tavuk ve p1rasa kremal hardal sosla kapat1 hamur alt1 nda pişirerek Britanya usulü tok bir fı1rınemeği kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1 adet P1rasa
- 0.8 su bardađ Krema
- 1 yemek kaşđ Tane hardal
- 4 adet Milföy hamuru

Yapılış

1. Tavuk parçalarını tavada 6 dakika pişirin.
2. Soğan ve hardal ekleyip 3 dakika çevirin.
3. Kremal sosu tavaya katıp 5 dakika koyulaştırın.
4. İç harc1 kabınalınve 5 dakika 111 hamur alttan yumuşamasındıye buhar1 azaltın.
5. Milföy veya pie hamurunu kabın üstüne kapatıp kenarları bastırın.
6. Pieyi 200°C fı1rında 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc1 kaş1 ktarağ 1 akacak k1 vamdı 1 rakmal pie dilimlenirken akması önler.

SERVİS ÖNERİSİ

111 servis edin, yan1 nda bezelye ya da yeşil salata sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal