

# Hardal Soslu Tavuk Pie Tepsi

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~292 kcal

Açılış 15/10

İngiltere usulü hardal soslu tavuk pie tepsi, tavuk parçaları, hardal, iç harç ve hamurla buluşturarak zengin, fırınlı bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 6 adet Milföy hamuru
- 400 gr Tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı Hardal sosu
- 0.5 su bardağı Krema

## Yapılış

- Tavuk ve soğan geniş tavada 8 dakika pişirin.
- Hardal ve kremayı ekleyip iç harç 14 dakika koyulaştırın.
- Harç tepsiye yayıp buharlı 5 dakika attırın.
- Hamuru harç üstüne serin, kenarlardan sos akmasını.
- Hamurun üstüne küçük buhar kesikleri açın.
- Pieyi 200°C fırında 24 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harç 12 dakika daha çevirip kaşığı markasını kekeleyerek kaplayacak kıvamı getirmek pie dilimlenirken akmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına bezelye ve patates püresi sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal