

Pirasali Tavuk Pie

Toplam 48 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Pirasali tavuk pie, tavuk ve pirasali kremi iç harcyla buluşturarak kabuklu, sıcak ve İngiliz pub sofralarındaki gibi bir ana yemek hazırlar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk but eti
- 2 adet Pirasali
- 1 su bardağı Krema
- 4 adet Milföy hamuru
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp pirasali halka kesin.
2. Tavuk ve pirasali tereyağında 8 dakika soteleyin.
3. Un serpip 1 dakika kavurun, sos topaklanmasını.
4. Krema veya tavuk suyunu ekleyip 5 dakika koyulaştırın.
5. İç harcın kaba alınhamurla kapatın ve buhar deliği açın.
6. 200°C fırında 20 dakika pişirip 5 dakika dinlendirin, kremalı iç keserken akmasını.

PÜF NOKTASI

İç harcın koyu tutmak pie dilimlenirken akmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Pieyi sıcak servisin, yanına bezelye ve patates püresi koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt