

Tavuklu Mantarlı Pie Tava

Toplam 47 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış bar 6/10

İngiliz pub klasiği chicken and mushroom pie; tavuk ve mantar tereyağı roux ve kekikli kremalı sosla buluşur, üstü milföyle kapatılır ve fırında kızartılır. Rengi alana dek pişirilir.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Mantar
- 2 adet Milföy hamuru
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 yemek kaşığı Un
- 1 su bardağı Tavuk suyu
- 1 adet Yumurta
- 40 gr Tereyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Kuru kekik (thyme)

Yapılışı

1. Tavuk göğsünü 2 cm küp doğrayın. Tuz ve karabiberle terbiyeleyin; mantarları 1/2'de bölün, soğanı ince doğrayın.
2. Tereyağını 1/2'inde eritip tavuğu yüksek ateşte 5 dakika mühürleyin; kenara alın.
3. Aynı tavada kalan tereyağıyla soğan ve sarımsağı 4 dakika pembeleştirin; mantar ekleyip suyunu çekene kadar 4 dakika kavurun, unu serpip 1 dakika daha kavurun.
4. Tavuk suyunu yavaşça ekleyip topaksız sos elde edin; kremayla ve kuru kekiği katıp 3 dakika kaynatın. Tavukları geri ekleyin.
5. Harcı 1/2'inde tavada düzleyin; milföyü üzerine kapatıp kenarları bastırın. Ortasına buhar deliği açın ve yumurta sarısını sürün.
6. Pie'yi 200°C ön ısıtılmış fırında 25 dakika, milföy altı rengi alana ve sos kenarlardan fokurdayana dek pişirin; 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Roux'a tavuk suyunu azar azar eklemek ve kremayı en sonda katmak; sosun topaklanmasını önler ve milföy altını ısıtmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yan1nayeşil bezelye püresi ve patates püresi ile s1calservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta