

Bastilla

Toplam 95 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk 8 kişilik Zor ~470 kcal Açılış 16/10

Fas saray mutfağında badem, tarçın ve tavuklu katmerli börek; tuzlu ile tatlı aynı dilimde buluşur.

Malzemeler

- 8 adet Yufka
- 700 gr Tavuk but
- 4 adet Yumurta
- 150 gr Badem
- 1 tatlı kaşığı Tarçın

Yapılışı

1. Tavuğu haşlayıp didikleyin; yumurtayla 6 dakika pişirin.
2. Badem ve tarçını harc ekleyin.
3. Yufkalara harc kat kat sarıp 190°C fırında 45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcı boğutmadan yufkaya koymayı hamur yumuşar ve katlar ayrılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pudra şekeri ve tarçın serperek sıcak dilimler halinde sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş