

Chicken Pot Pie

Toplam 95 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Zor

~640 kcal

Açılış 10/10

Chicken pot pie, tavuk, havuç, bezelye ve kremalı sosu tereyağlı hamur altında pişirilen Amerikan konfor yemeğidir.

Malzemeler

Hamur için

- 2.5 su bardağı Un
- 220 gr Soğuk tereyağ
- 0.5 su bardağı Soğuk su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 700 gr Tavuk but eti
- 2 adet Havuç
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 adet Soğan

Sos için

- 3 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Tavuk suyu
- 1 su bardağı Süt

Üzeri için

- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. Un, soğuk tereyağ, tuz ve soğuk suyla kırmızı hamur hazırlayın.
2. Tavuk but etini haşlayın.
3. Soğan, havuç ve kereviz sapını küçük doğrayın.
4. Sebzeleri tereyağında 3 dakika yumuşatın.
5. Unu serpip 2 dakika kavurun, tavuk suyu ve sütü sosu bağlayın.
6. Tavuk ve bezelyeyi sosa ekleyip iç harcınla karıştırın.
7. İç harcınla hamurla kapatıp üstüne yumurta sürün.
8. Pot pie'yi 200°C'de 45 ila 40 dakika kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcın hamurun altına koymadan önce 111 tane tabanı eriyip yağlanması için.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sade yeşil salata ve üzüm sirkeli sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kereviz