

Empadão de Frango

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 16/10

Empadão de frango, tavuklu içi kapalı hamur kabuğunda pişiren ve dilimlenerek servis edilen Brezilya turtasıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 150 gr Tereyağ
- 1 adet Yumurta

İç için

- 400 gr Haşlanmış tavuk eti
- 1 adet Soğan

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Tavuk ve soğanla iç hazırlayın.
3. Hamuru kapatıp fırta 190°C'de 30 dakika pişirin ve maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

İçi soğutup yerleştirmek, alt hamurun gevrek kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz yaprakları koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta