

# Hardal Soslu Tavuk Pie Tepsisi

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~292 kcal

İngiltere usulü hardal soslu tavuk pie tepsisi, tavuk parçalarını hardallı iç harç ve hamurla buluşturarak zengin, fibröz ve doyurucu bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 6 adet Milföy hamuru
- 400 gr Tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı Hardal sosu
- 0.5 su bardağı Krema

## Yapılışı

- Milföy hamuru malzemesini tezgaha alıp iç harç karıştırın.
- Tavuk göğsü ve Tavuk göğsü malzemelerini içe karıştırın.
- Tavuk göğsü iç harç hamurun ortasına yayıp kenarları kapatın.
- Milföy hamurlu yemeği 190°C fırında 20-24 dakika pişirin.
- Tavuk göğsü pişer pişmez servis edin.

### PÜF NOKTASI

İç harç 2 dakika daha çevirip kaşığına arkasını kaplayacak kıvamda getirmek pie dilimlenirken akmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına bezelye ve patates püresi sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal