

Pirasali Tavuk Pie

Toplam 48 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Pirasali tavuk pie, tavuk ve pirasali kremi iç harc ile buluşturarak kabuklu, sıcak ve İngiliz pub sofraları için ideal bir ana yemek hazırlar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk but eti
- 2 adet Pirasali
- 1 su bardağı Krema
- 4 adet Milföy hamuru
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Tavuk ve pirasali 8 dakika soteleyin.
- Kremayı ekleyip iç harc hazırlayın.
- Pieyi kapatıp 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc koyu tutmak pie dilimlenirken akmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Pieyi sıcak servis yapın ve patates püresi koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt