

Tavuklu Mantarlı Pie Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~338 kcal

İngiltere usulü tavuklu mantarlı pie tava, tavuğu mantar ve milföy kapakla buluşturarak sıcak bir fırının yemeği yapar.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Mantar
- 2 adet Milföy hamuru
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

- Tavuk göğsünü kuşbaşı mantarları kalınlık halinde hazırlayın.
- Geniş tavada tavukları mühürleyin, mantar ekleyip suyunu bırakıp kene kadar pişirin.
- Kremayı ekleyin ve harcı koyulaşana kadar 4-5 dakika çevirin.
- Harcı fırın kabına milföy hamurunu üstüne yerleştirip kenarları kapatın.
- Önceden 200°C ısıtılmış fırında milföy kabarana kadar 20-25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Milföyü son anda kapatmak altın brönmelerini azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt