



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ ETLİ PAY (FRANSA)

### MALZEMELER

Hamuru için:

200 gr un

1 çay kaşığı tuz

6 çorba kaşığı + 2 çay kaşığı margarin

1 yumurta

Harcı için:

2 adet tavuğun göğüs kısımları

1 çay kaşığı tuz

taze çekilmiş karabiber

2 çorba kaşığı margarin

2 çorba kaşığı krema

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

75 gr iç bezelye

75 gr havuç

### YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızı 200 °C'ye getirip, ısıtın.Harcı hazırlamak için tavukların göğüs etlerini çıkartıp, kuşbaşı doğrayın. Tuzlayıp, biberleyin. Margarini bir tavada eritin. Yağ kızarmaya başlayınca tavukları ilave edin. Bir kaşıkla arasına karıştırarak birkaç dakika sote edin.

Etler pişince tavayı ateşten alıp, fazla yağın süzdürüp, atın. Krema, maydanoz, bezelye ve havucu ilave edip, karıştırın. Harcı bir kenarda saklayın.

Hamuru hazırlamak için unu eleyin, tuzu ilave edip, karıştırın. Margarini katıp, kumlu doku oluşuncaya kadar avucunuzun içiyle ovarak yedirin. Karışımı havuz biçiminde açın. Ortasına çırpılmış yumurtayı koyun. Un, yağ karışımını yavaş yavaş yumurtaya yedirin. Pürüzsüz bir doku elde edince, hamuru nemli beze sarıp, serin bir yerde yarım saat kadar dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru merdaneyle yaklaşık 1/2 santim kalınlığında açıp, bir tart kalıbının içine döşeyin. Kenardan taşan kısımları, sıyırarak alın. Pişerken hamurun kabarmaması için hamuru en az beş altı yerinden çatala delin.

Harcı kalıbın içine döşeyip, Morney sosu dökün. Tavuklu payı, önceden ısıtılmış fırına sürüp yaklaşık 20 dakika, üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Kalıbın içinde hemen servis yapın.