PIRASALI PİLİÇ PAY

1 paket Banvit Bonfile Göğüs (şerit kesilmiş)
175 gr un (elenmiş)
Bir tutam tuz
90 gr tereyağı (soğutulmuş, küp kesilmiş)
2-3 çorba kaşığı su (soğuk)
1 çorba kaşığı maydanoz (iri doğranmış)
3 çorba kaşığı mısır unu
400 ml süt
2 çorba kaşığı tarhun
3 adet pırasa (ince halka doğranmış)
200 gr mısır (konserve, süzülmüş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Un, tuz ve 80 gr tereyağını, ekmek kırıntısı görünümü alıncaya kadar robottan geçirin. Su ve maydanozu katıp, hamur toplanıncaya kadar, bir-iki kez daha robotu çalıştırın.
Hamuru, düz ve hafif unlu bir zeminde, hafifçe bastırarak top haline getirin. Streç film ile kaplayıp, en az 30 dak. buzdolabında dinlendirin.
Mısır unu ve sütü iyice karıştırın. Orta ateşte ve karıştırmaya devam ederek, hafif koyulaşıncaya kadar pişirin.
Hafifçe karıştırmaya devam ederek, kalan tereyağı, tarhun, pırasa, mısır, etler, tuz ve karabiber katıp, harmanlayın. Etli malzemeyi 1,5 lt`lik bir fırın kabına boşaltıp, her tarafına eşit yayın.
Hamuru düz ve unlu bir yüzeyde, fırın kabının ebadından biraz daha büyük açıp, malzemelerin üzerine kapatın. Kenarlarını hafifçe bastırarak ve şekil vererek kapatın. Keskin bir bıçağın ucunu ortasına hafifçe bastırarak delin.
Önceden ısıtılmış 190°C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 35-40 dak. pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra 6-7 dak. dinlendirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55503 • adı:Pırasalı Piliç Pay • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:18