TAVUK ETLİ PİDE

https://www.elele.com.tr

Hamuru için:
4 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
40 gr yaş maya
1 yumurta
1 kahve fincanı eritilmiş tereyağı
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Tuz
İç harcı için:
300 gr tavuk göğüs eti
2 soğan
1 sivri biber
2 domates
1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
Kenarı için:
1 yumurta sarısı

Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kapta yoğurup yarım saat dinlendirin. Tavuk etini haşlayıp küçük küpler şeklinde doğrayın. Soğanları soyup ince kıyın. Sivri biberi temizleyip ince doğrayın. Domatesleri soyup küp doğrayın. Tüm malzemeyi harmanlayıp tuz, karabiber ile tatlandırın. Hazırladığınız hamurdan parçalar koparıp unlanmış tezgahta açın. Ortalarına tavuklu harçtan paylaştırıp kenarlarını kıvırarak oval şekil verin. Malzeme bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Yumurta sarısını kenarlarına sürüp 180 derece fırında pişirin. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:151305 • adı:Tavuk Etli Pide • gönderen:geri zekariye • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:32