



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KOLAY PİDE

Malzeme

- Harcı:
- 2 adet tavuk kalça
- 3 yemek kaşığı Şana Kase
- 1 adet kuru soğan
- 10 adet mantar
- 1 adet havuç
- 2 adet sivribiber
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Köri
- Tuz ve karabiber
- 8 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta sarısı
- Süslemek İçin:
- Susam

Hazırlanışı

Tavuk kalçalarını küp küp doğrayın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Havuçların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin.

Mantarları kıyın.

Sivribiberleri ve sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp, köriyi kavurun, daha sonra içine tavuk etlerini ilave edip, renk verdirin.

Tavuk etleri renk alınca, içine piyazlık kuru soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

En son olarak tuz ve karabiberi ilave edip, harcı soğuması için tabağa alın.

Beş dak. Oda sıcaklığında beklettiğimiz milföy hamurlarını tezgâhın üstüne koyup, ters iki köşelerden bir parmak pay kalacak şekilde "L" gibi bıçakla kesiniz.

"L" birleşme köşesinden tutarak, ters köşeye katlayıp, yapıştırınız. Aynı işlemi ters köşe içinde uygulayınız.

Hamurun ortasında oluşun baklava şeklinin içine hazırladığınız tavuklu harcından koyunuz.

Hazırladığınız pideleri fırın tepsinine dizip, kenarlarına bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.

200 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 ?25 dak pişirip, servis tabağına alınız.

ML® Tavuklu Pide (görsel)