



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PAY

MALZEMELER

Hamuru İçin:

200 gr. un

1 çay kasığı tuz

100 gr. (6 çorba kasığı + 2 çay kasığı margarin)

1 yumurta

Harcı İçin:

2 adet tavugun göğüs kısımları

1 çay kasığı tuz

taze çekilmiş karabiber

30 gr. (2 çorba kasığı margarin)

2 çorba kasığı krema

1 çorba kasığı kıyılmış maydonoz

75 gr. iç bezelye (haslanmış)

75 gr. havuç (küçük küpler halinde kesilip, haslanmış)

500 ml (2 su bardağı) Mornay sos

YAPILIŞ TARİFİ

Harcı hazırlamak için tavukların göğüs etlerini çıkartıp, kusbasi doğrayın. Tuzlayıp, biberleyin. Margarin bir tavada eritin. Yağ kızarmaya başlayınca tavukları ilave edin. Bir kasıkla arasına karıştırarak birkaç dakika sote edin. Etler pisince tavayı atesten alıp, fazla yağın süzdürüp, atın. Krema, maydonoz, bezelye ve havucu ilave edip, karıştırın. Harcı bir kenarda saklayın. Hamuru hazırlamak için unu eleyin, tuzu ilave edip, karıştırın. Margarin katıp, kumlu bir doku oluşuncaya kadar avucumuzun 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 merdaneye yaklaşık 1/2 santim kalınlığında açıp, bir tart kalibinin içine döseyin. Kenarda tasan kısımları, siyirarak alın. Piserken hamurun kabarmaması için hamuru en az bes altı yerinden çatalla delin. Harcı kalibin içine döseyip, üzerine Mornay sosu dökün. Tavuklu payı, önceden ısıtılmış fırına sürüp yaklaşık 20 dakika, üzeri nar gibi kızarıncaya kadar 180 dereceli önceden ısıtılmış fırında pisirin. Kalibin içinde hemen servis yapın.