



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PAY

Pay hamuru:

300 gr (3 silme su bardağı)

un 150 gr margarin

1,5 kahve fincanı su

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

1. Elenmiş unun ortasında, yagi bir bıçakla kıyarak unla karıştırın. Su ve biraz tuz katıp hafifçe yogurarak bir hamur yapın. Üzerini bezle örterek 30 dk dinlendirin.

2. Pay hamurunu, biri büyük diğeri daha küçük iki paziya ayırın. Büyük hamuru 4-5 mm incelikte açarak 24 cm çapındaki bir tart kalıbına yerleştirin.

3. Hazırladığınız tavuklu içi, pay hamurunun içine döseyin. Üzerine de kalan besamelı yayın. Diğer hamuru kalıp büyüklüğünde açıp besamelin üzerine kapatın. Bir çatal veya sivri uçlu bıçakla hamurun üzerinden birkaç delik açın. 170-200 derecede 45-50 dakika açık pembe renkte pisirin.

Tavuklu İç:

1 su bardağı haslanmış ve küp biçiminde doğranmış tavuk eti, 1 su bardağı haslanmış ve küp biçiminde doğranmış havuç, 1 çay bardağı haslanmış bezelye ve yarım ölçü besamelı birlikte karıştırın, tuz ve biber koyup tatlandırın.

Besamel Sos:

1 su bardağı süt+ 1 bardak tavuk suyu, 2 tepeleme yemek kasığı un, 1 tepeleme yemek kasığı margarin, tuz-karabiber-hindistancevizi

Yapılışı:

Unla yagi karıştırarak hafifçe kavurun. Süt ve et suyunu azar azar katarak pürütsüz bir sos hazırlayın. Birer çay kasığı tuz ve karabiber ve baharat katarak tatlandırın. Bu sosun yarısını tavuklu içle karıştırın. Kalan besamelı payın üzerine yaymak için kullanın.