



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PAY

HAMURU İÇİN:

600 gram un
200 gram margarin
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz

ÜZERİ İÇİN:

Un, yağ ve süttten besamel sos hazırlanacak

1 adet yumurta
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
İÇİ İÇİN:

500 gram tavuk eti
1 adet küçük boy kuru soğan
100 gram margarin
1 çay kaşığı köri
Tuz
Karabiber

Kuru soğanları rendeleyip, margarin yağında yumuşattıktan sonra, tavuk etlerini ilave edip, kavuralım.

Ağzını kapatıp, tavuk suyunu salıp da çekinceye kadar pişirelim.

Suyunu çekince biraz daha kavurup, yeterince tuz, karabiber ve bolca köri ilave ettikten sonra karıştırıp ocaktan indirelim.

Hamur malzemesini karıştırıp, iyice yoğurduktan sonra 5-10 dakika dinlendirelim.

Her zaman yaptığımız gibi unu yağda kavurup, süt ilave ederek beşamel sosumuzu pişirelim.

Yeterince tuz ilave edip, ılındıktan sonra içine 1 yumurta ilave edelim ve iyice çırpalım.

Isıya dayanıklı 30 cm. çapındaki tepsimizi margarin ile yağladıktan sonra hamuru elimizle bastıra bastıra tepsinin dibine ve hafifçe yanlarını kaplayacak şekilde yayalım.

Hamuru birkaç yerinden çatalla delip, üzerine hazırladığımız tavuklu iç malzemesini yayalım, onun da üzerine beşamel sosu dökelim.

En üstüne de kaşar peyniri rendesi serpip, önceden ısıtılmış 180 °C'li fırında üzeri renk alıncaya kadar pişirelim. Fırından çıktıktan 5-10 dakika sonra ılık olarak servis yapalım.

Not: İsteyenler, tavuklu iç malzemeye arzu ettiği kadar mantar ilave edebilirler.