

# Australian Meat Pie

Toplam 95 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 15/10

Australian meat pie, kışın hamur içinde yoğun etli sos taşıyan ve maç günü tezgâhlarında rev mutfağına kadar uzanan çok tanıdık Avustralya klasiğidir.

## Malzemeler

- 6 adet Milföy hamuru
- 500 gr Kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Et suyu
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

## Yapılış

1. Kıymayı tavada 8 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
2. Soğan, salça ve et suyunu ekleyip 12 dakika koyu iç hazırlayın.
3. İçi 15 dakika soğutun, hamuru 1 slatmasıyla.
4. Alt hamura içi paylaşarak üstünü milföyle kapatın.
5. Üstüne yumurta sürüp buhar deliği açın.
6. Pie'ları 200°C fırında 25 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harcın tamamen soğutup hamura almak tabanını slatmasıyla ilgili birgin biçimde azaltın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bezelye püresi koyup etli turtayı fırında 1 kaçık mazzunun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta