

Cornish Pasty

Toplam 150 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~362 kcal

Açılış 16/10

Cornish pasty, et, patates ve soğanlı may hamur içinde pişiren, İngiltere'nin güneybatısında geleneksel bir elde yenen ana yemektir.

Malzemeler

Hamur için

- 350 gr Un
- 120 gr Tereyağı

İç için

- 300 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Hamuru yoğurup 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Patates, soğan ve eti küçük küp doğrayın.
- İç harcı tuz ve karabiberle harmanlayın. İç malzeme eş pişsin diye eş boyda kesin.
- Hamuru açıp iç harcını yerleştirin.
- Pastileri yarım kapatıp kenarları klavirle kapatın.
- Pastileri 190°C fırında 45 dakika pişirin.
- Fırından sonra 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamurun kenarlarını örgüyle kapatmak iç suyunun fırında taşmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bezelye püresi ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

