

Cornwall Stargazy Pie

Toplam 135 dk Hazırlama 150 dk · Pişirme 61 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Stargazy pie, sardalya balıkların yumurtalı patatesli iç ve tereyağı hamurla fırınlayarak Cornwall balık kurtasıdır.

Malzemeler

- 8 adet Sardalya
- 2.5 su bardağı Un
- 180 gr Tereyağı
- 3 adet Yumurta
- 400 gr Patates
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, tereyağı ve az soğuk suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesleri 12 dakika haşlayıp küp doğrayın.
3. İki yumurtayı 9 dakika haşlayıp doğrayın.
4. Soğan, patates, yumurta, maydanoz ve limon suyunu iç harç yapın.
5. Harcı kalın bir tabakaya sardalyaların başları dışarı gelecek şekilde dizin.
6. Hamurla kapatılan yumurtaları sürün.
7. Turtayı 200°C fırında 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Balık başlarının hamurdan dışarı bakacak şekilde yerleştirmek turtanın geleneksel görünümünü verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Maydanozlu patates ve limonla sıcak dilimleyin.

Alerjenler

Deniz ürünleri Gluten Süt Yumurta