

Lancashire Hotpot

Toplam 150 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 110 dk

5 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 18/10

Lancashire hotpot, et ve soğan patates dilimleri altında pişirerek yumuşak, buharlı ve uzun süre tok tutan bir tencere yemeği olarak yapılır.

Malzemeler

- 500 gr Kuzu kuşbaşı
- 5 adet Patates
- 2 adet Kuru soğan
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Fırını 160°C'ye ısıtın. Patatesleri ince dilimleyin.
2. Et ve soğanı kabın ortasına yerleştirin, tuz ve karabiber serpin.
3. Et suyunu kaba ekleyin ve patates dilimlerini üstüne bindirerek dizin.
4. Kaba kapattığınız fırını 160°C'de 110 dakika pişirin.
5. Kapağı açtığınız patatesleri tereyağıyla fırçalayın ve 20 dakika kızartın.
6. Hotpotu 10 dakika dinlendirin, sos tabağa akmasını.
7. Patates kabuğunu servis kaşığıyla kaldırın böylece üst katman çıtıllı olur.

PÜF NOKTASI

Patatesleri ince dilimlemek üst katmanın eşit pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Lancashire hotpot dilimini patates katları bozulmadan çıkarıp kuzu etli suyuyla birlikte sunun.

Alerjenler

Süt