

# London Shepherd's Pie

Toplam 85 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Orta

~650 kcal

Açılış 10/10

Shepherd's pie, kuzu kıyması sebze harcını kremalı patates püresiyle kaplayıp fırında üstü altına kadar pişiren İngiliz klasidir.

## Malzemeler

- 500 gr Kuzu kıyma
- 900 gr Patates
- 1 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 1 dal Kereviz sapı
- 2 su bardağı Et suyu
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt

## Yapılışı

1. Patatesleri 18-20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Patatesi tereyağı ve sütü püre yapın.
3. Soğan, havuç ve kerevizi 6 dakika soteleyin.
4. Kuzu kıymasını ekleyip 8 dakika kavurun.
5. Et suyuyla harcın 20 dakika koyulaştırın.
6. Püreyle kaplayıp 200°C fırında 25 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Kıyma harcını koyulaştırma püresinin fırında çökmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Bezelye veya yeşil fasulyeyle sıcak dilimlerde servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kereviz