

Londra Cottage Pie

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 10/10

Cottage pie, kıymalı bezeli koyu harc patates püresiyle kaplıdır. İngiliz ev yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 1.2 kg Patates
- 1 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Et suyu
- 70 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılışı

1. Patatesleri 20 dakika haşlayın. Tereyağı ve sütü püre yapın.
2. Soğan ve havucu 6 dakika kavurun.
3. Kıymayı ekleyip 8 dakika kahverengileştirin.
4. Unu serpip et suyu ve bezelyeyi ekleyin.
5. Harcı 15 dakika koyulaştırın.
6. Fırında harcı yayıp püresiyle kapatın.
7. Cottage pie'ı 200°C fırında 25 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Harcı koyulaştırmadan püresiyle kapatırsanız tabak sulu kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Bezelye ve yeşil salatayla fırında pişirdikten sonra servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten