

Montreal Tourtiere

Toplam 185 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 93 dk

8 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 17/10

Tourtiera, baharatlı kıyma patates ve soğan dolgusunu çift kat tart hamuruyla fırınlayan Fransız Kanada etli böreğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 200 gr Soğuk tereyağı
- 0.5 su bardağı Buzlu su
- 500 gr Dana kıyma
- 300 gr Kuzu kıyma
- 2 adet Patates
- 2 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.8 su bardağı Et suyu
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.3 çay kaşığı Karanfil
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un ve soğuk tereyağı kum kıvamına getirin, buzlu suyla hamuru toparlayın.
2. Hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Patatesleri 15 dakika haşlayıp ezin.
4. Soğan ve sarımsağı tavada 5 dakika yumuşatın.
5. Dana kıyma kuzu kıyma tarçın karanfil, yenibahar ve tuzu ekleyip 10 dakika pişirin.
6. Et suyu ve patatesi ekleyip dolguyu 8 dakika toparlayın sonra 15 dakika 111ndırın.
7. Hamurun yarısını kalıba serin, dolguyu koyup ikinci hamurla kapatın ve yumurta sürün.
8. Tourtieriyi 200°C fırında 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Dolguyu kabuğa koymadan önce 111nmayarak malalt hamurun yağlı ritip gevrekliğini bozmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Armut ketçab1turşu ve yeşil salatayla s1caldilimleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta