

İngiliz Shepherd's Pie

Toplam 90 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 9/10

İngiliz shepherd's pie, kıyma ile patates püresi altındaki kızarmış kuzu, sıcak ve doyurucu bir ev yemeği çikarır.

Malzemeler

- 500 gr Kuzu kıyma
- 5 adet Patates
- 0.5 su bardağı Süt
- 30 gr Tereyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 su bardağı Bezelye

Yapılışı

1. Patatesleri tuzlu suda 18 dakika haşlayın.
2. Patatesi süt ve tereyağıyla ezin, püreyi sıcak tutun.
3. Kıyma soğanla 8 dakika kavurun.
4. Domates salçası ve bezelyeyi ekleyip 5 dakika pişirin.
5. Kıyma ile kaba yayını üstünü püreyle kapatın.
6. 200°C fırında 25 dakika pişirin ve 8 dakika dinlendirin, püre keserken kaymasın.

PÜF NOKTASI

Püreyi ince çatalla çizmek üstte daha iyi renk alır.

SERVİS ÖNERİSİ

Fırında 10 dakika dinlendirip yanında haşlanmış bezelyeyle servis edin.

Alerjenler

Süt