

Sydney Meat Pie

Toplam 95 dk Hazırlama 40 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Avustralya meat pie, kıyma, soğan, havuç, domates salçası ve Worcestershire sosu ile et suyu ve Milföy hamuru arasında pişiren, elde yenebilen doyurucu etli turtadır.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 2 su bardağı Et suyu
- 6 yaprak Milföy hamuru
- 1 adet Yumurta

Yapılış

1. Soğan ve havucu 6 dakika yumuşatın.
2. Kıymayı ekleyip 8 dakika kavurun.
3. Un ve salçayı katıp 2 dakika karıştırın.
4. Et suyu ve Worcestershire sosu ekleyip 18 dakika koyulaştırın.
5. Harcı tamamen soğutun.
6. Tart kalıplarına hamur yerleştirip iç harcı paylaşın.
7. Milföy kapakları kapatıp yumurta sürün ve 200°C'de 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcı soğutarak koymak hamurun yağlanmadan kabarmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Domates sosu ve yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

