

Yorkshire Kuzu Shepherd's Pie

Toplam 85 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~590 kcal

Açılış 9/10

İngiliz shepherd's pie, kuzu kıyması, sebze harcını kremalı patates püresiyle kapatıp fırında kızartarak lezzetli ve doyurucu bir aile yemeğine dönüştürür.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu kıyması
- 900 gr Patates
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 su bardağı Et suyu
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılışı

1. Patatesleri tuzlu suda 18-20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Kuzu kıymasını soğan ve havuçla 8 dakika kavurun.
3. Salça ve et suyunu ekleyip harcın 20 dakika koyulaştırın.
4. Patatesi tereyağı ve sütle ezip harcın üzerine yayın.
5. 190°C fırında 25-30 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Harcı koyulaştırmadan püreye kapatmak fırında daha lezzetli bir taban bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Bezelye ve yeşil salatayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt