

# Australian Meat Pie

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 5/10

Australian meat pie, kışın hamur içinde yoğun etli sos taşıyan ve maç günü tezgâhlarında rev mutfağında kadar uzanan çok tanıdık Avustralya klasiğidir.

## Malzemeler

- 6 adet Milföy hamuru
- 500 gr Kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Et suyu
- 1 adet Yumurta

## Yapılış

- Milföy hamuru ve Kıyma için ön hazırlamaları tamamlayıp kalan ürünleri tezgaha alın.
- Kıyma için suyunu çektirene dek pişirin.
- Hamura iç koyup kapatıp üzerine yumurta sürün.
- Pie'ları 200°C fırında 35 dakika pişirin.
- Australian Meat Pie tarifini kışın dinlenmeden sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

İç harc tamamen soğutup hamura almak tabanını slanmasından önce biraz irgin biçimde azaltın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında bezelye püresi koyup etli turtayı fırında 1 kaçık mızununuz.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta