

Cornish Pasty

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~362 kcal

Açılış 6/10

Cornish pasty, et, patates ve soğanlı may hamur içinde pişiren, İngiltere'nin güneybatısında geleneksel bir elde yenen ana yemektir.

Malzemeler

Hamur için

- 350 gr Un
- 120 gr Tereyağı

İç için

- 300 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan

Yapılış

- Hamuru yoğurup buzdolabında 20 dakika dinlendirin.
- Dana eti, patates ve soğanı küçük doğrayıp harc hazırlayın.
- Hamuru yuvarlak açıp içi ortasına yerleştirin, yarıya kapatın.
- Pastylere yumurta sürüp önce 220°C'de 10 dakika pişirin.
- Isıyı 180°C'ye düşürüp 40-45 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamurun kenarını fırça ile kapatmak iç suyunun fırında taşmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bezelye püresi ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt