

Cornwall Stargazy Pie

Toplam 135 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 17/10

Stargazy pie, sardalya balıkları yumurtalı patatesli iç ve tereyağı hamurla fırınlanır. Cornwall balık kurtasıdır.

Malzemeler

- 8 adet Sardalya
- 2.5 su bardağı Un
- 180 gr Tereyağı
- 3 adet Yumurta
- 400 gr Patates
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, tereyağı ve az soğuk suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesleri 12 dakika haşlayıp küp doğrayın.
3. İki yumurtayı 9 dakika haşlayıp doğrayın.
4. Soğan, patates, yumurta, maydanoz ve limon suyunu iç harç yapın.
5. Harcı kalın bir tabakta sardalyalar başları dışarı gelecek şekilde dizin.
6. Hamurla kapatılan yumurtayı sürün.
7. Turtayı 200°C fırında 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Balık başlarını hamurdan dışarı bakacak şekilde yerleştirmek turtanın geleneksel görünümünü verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanozlu patates ve limonla sıcak dilimleyin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Süt

Yumurta