

# Lancashire Hotpot

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

5 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 18/10

Lancashire hotpot, et ve soğan patates dilimleri altında pişirerek yumuşak, buharlı ve uzun süre tok tutan bir tencere yemeği olarak yapılır.

## Malzemeler

- 500 gr Kuzu kuşbaşı
- 5 adet Patates
- 2 adet Kuru soğan
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Et ve soğanları küçük parçalara ayırın.
2. Patates dilimlerini üstüne dizip et suyunu ekleyin.
3. 190°C fırında 50 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Patatesleri ince dilimlemek üst katmanın eşit pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmek ve yanlarında yeşillikleriyle derin tabakta verin.