

# Londra Shepherd's Pie

Toplam 90 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 65 dk 4 kişilik Orta ~650 kcal

Shepherd's pie, kuzu kıymalı bezeli içi tereyağlı patates püresiyle kaplı pişirilen abartan klasik bir Britanya yemeğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Kuzu kıyma
- 900 gr Patates
- 1 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 1 dal Kereviz sapı
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 su bardağı Et suyu

## Yapılışı

1. Patatesleri 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Soğan, havuç ve kerevizi 6 dakika soteleyin.
3. Kuzu kıymayı ekleyip 8 dakika kavurun.
4. Et suyuyla iç harc 25 dakika koyulaştırın.
5. Püreyle kaplayıp 180°C fırında 22-25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Püreyi çatalla pürüzlendirmek fırında ha iyi kızartmalar oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bezelye ve hardallı yeşillikle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kereviz