

Quebec Tourtiere

Toplam 195 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 65 dk

8 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 17/10

Tourtiera, baharatlı domuz ve dana kıyması patatesle bağlayıp çift kat hamur içinde pişiren Quebec etli tartıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 200 gr Soğuk tereyağı
- 0.5 su bardağı Soğuk su
- 500 gr Domuz kıyması
- 300 gr Dana kıyması
- 2 adet Patates
- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 0.3 çay kaşığı Karanfil
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Un, soğuk tereyağı soğuk su ve tuzun yarısınıyla art hamuru hazırlayın.
2. Hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Patatesleri 15 dakika haşlayıp ezin.
4. Kuru soğan ve sarımsağı 5 dakika yumuşatın.
5. Domuz kıyması ve dana kıymasını ekleyip 12 dakika kavurun.
6. Et suyu, hardal, yenibahar, karanfil, tarçın, karabiber, kalan tuz ve patatesi harca karıştırın.
7. Hamurun yarısını kalıba yayıp soğuyan harcı doldurup ikinci hamurla kapatın.
8. Üstüne çırpmayı yumurta sürüp 190°C fırında 45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcı soğutarak hamura koymak alt tabanı yağla silinmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Keskin turşu, hardall salata ve kızılmsuyla dilimleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal