

İngiliz Shepherd's Pie

Toplam 57 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 18/10

İngiliz shepherd's pie, kıymalı patates püresi altındaki kızarmış kuzu etli ve doyurucu bir ev yemeği olarak yapılır.

Malzemeler

- 500 gr Kuzu kıyma
- 5 adet Patates
- 0.5 su bardağı Süt
- 30 gr Tereyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patatesleri iri doğrayıp tuzlu suda yumuşayana kadar 15 dakika haşlayın.
- Süzdüğünüz patatesleri süt ve tereyağıyla pürüzsüz bir püre hazırlayın.
- Ayrı tavada doğranmış soğanı kavurun, kuzu kıymayı ekleyip suyunu çektiyene kadar kızartın.
- Kıymalı etin üzerine patates püresini spatulayla kapatın.
- Önceden 200°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Püreyi ince çatalla çizmek üstte daha iyi renk alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kenara közlenmiş biber ve ince dilimlenmiş limon koyarak ev sofrası için tabağı kurulum.

Alerjenler

Süt