

İngiliz Shepherd's Pie

Kuzu kıyması, sebzeler ve kremalı patates püresi ile geleneksel İngiliz Shepherd's Pie. En iyi rahatlık yemeği - mükemmel aile yemeği tarifi.

15 min

HAZIRLIK

1h 15min

PIŞIRME

1h 30min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 soğan
- 3 havuç
- 2 kereviz sapı
- 1 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı biberiye
- 2 çay kaşığı taze kekik
- 1 libre koyun eti
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 bardak et suyu
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 0 tuz
- 0 karabiber
- 7 ons bezelye

Yapılışı

1 Prepare vegetables

Preheat oven to 190°C (375°F). Heat 1 tablespoon vegetable oil in a large sauté pan over medium heat.

- 2 Tavaya 2 adet doğranmış soğan, 3 adet doğranmış havuç ve 2 adet doğranmış kereviz sapı ekleyin. Sebzeler yumuşayıp soğanlar saydam hale gelene kadar ara sıra karıştırarak 5-6 dakika pişirin.

- 3 1 diş kıyılmış sarımsak, 2 çay kaşığı taze biberiye ve 2 çay kaşığı taze kekik ekleyin. Kokular çıkana kadar 1 dakika pişirin.
- 4 **Et dolgusunu pişirin**

Tavaya 1 pound kuzu kıyması ekleyin, tahta kaşıkla parçalayın. Kahverengi olup pembelik kalmayana kadar 6-8 dakika pişirin.
- 5 Etin üzerine 2 yemek kaşığı un ve 2 yemek kaşığı domates salçası serpin. Un emilip salça hafifçe koyulaşana kadar sürekli karıştırarak 1-2 dakika pişirin.
- 6 2 su bardağı et suyu ve 1 yemek kaşığı Worcestershire sos dkn. Kaynatın, sonra ateşi kısın ve sos koyulaşıp kaşığın arkasını kaplayacak kadar 8-10 dakika kaynatsın.
- 7 Ateşten alın ve donmuş bezelyeyi karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. 10 dakika soğumaya bırakın.
- 8 **Birleştirin ve pişirin**

Et karışımını 9x13 in fırın kabına aktarın ve düzgün yayın. zerine 7 ons hazır patates püresi koyun, tamamen örtecek Őekilde yayın.
- 9 Patates yüzeyinde dekoratif çizgiler oluşturmak için atal kullanın. Bu st kısmın eşit Őekilde kızarmasına yardımcı olur ve çekici bir görünüm yaratır.
- 10 Patates st katmanı altın kahverengi olup dolgu kenarlardan köpürene kadar 25-30 dakika pişirin.
- 11 Katmanların oturması ve servis edildiğinde dolgunun çok sıvı olmaması için servis etmeden önce 10 dakika dinlendirin.

İpuçları

Patates püresi katmanını eklemeyen önce et dolgunun fırın kabında soğumasını bekleyin. Bu iki ayrı katman sağılar ve pişirme sırasında prenin batmasını önler.

Patates püresinin kremalı ve sürülebilir kıvamda olması gerekir, bu Őekilde uygulaması daha kolay olur ve pişirme sırasında hafifçe sertleşir.

tır ıkır kabartmalar oluşturmak ve çekici altın renkli kabuk için pişirmeden önce patates püresinin üstünü çatalla izin.

Daha da lüks bir patates püresi st katmanı için Parmesan, Cheddar veya Gruyère gibi rendelenmiş peynir karıştırın, pişerken güzel bir graten oluşturacaktır.

Kuzuyu mükemmel Őekilde tamamlayacak daha derin ve karmaşık lezzetler için et dolguya bir çorba kaşığı Worcestershire sos ekleyin.

Sıvı malzemeler eklemeyen önce eti iyice kavurun - bu, yemeğinin temelini oluşturacak zengin lezzetleri geliştirir.

Piştirme sırasında patates üst katmanı çok hızla kızarırsa, gevşekçe folyo ile örtün ve dolgu ısınana kadar pişirmeye devam edin.

Katmanların oturması ve servis yapmayı kolaylaştırmak için bitmiş böreği servis etmeden önce 10 dakika dinlendirin.