İRLANDA PASTASI

750 gr. kuzu gerdanı
2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1 kg. elma
1/2 soğan
250 gr. kaynar su
200 gr. börek hamuru

Fırını orta hararete ayarlayın. Etleri ufak parçalara bölüp fırın kabının dibine koyun. Tuz ve karabiber serpin. Elma ve soğanı soyup, halkalar halinde dilimleyin ve etlerin üstüne yan yana dizin. Sıcak suyu da üzerlerine boşaltın. Börek hamurunu hazırlayıp kabın üstünü kapatacak büyüklükte açın ve etle elma ve soğanların üstünü hamurla kaplayıp 1,5 saat fırında pişirin. Patates püresi, bezelye ve havuçla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73783 • adı:İrlanda Pastası • gönderen:eksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:09