



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AUSSIE MEAT PIE (AVUSTRALYA)

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 500 gram dana kıyma
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 3/4 su bardağı et suyu
- 3/4 su bardağı domates sosu
- 2 yemek kaşığı Worcestershire sosu
- 1 yemek kaşığı barbekü sosu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket milföy hamuru
- 1 adet yumurta

Soğanı yemeklik doğrayın.

Zeytinyağını tavada ısıtıp soğanları yumuşayana kadar soteleyin.

Kıymayı ekleyip rengi dönene kadar karıştırarak kavurun.

Mısır unu ile et suyunun 1 kaşık kadarını küçük bir kasede karıştırın.

Kalan et suyunu da ilave edip karıştırdıktan sonra tavaya ekleyin.

Sosları ve tuzu da kıymaya ekleyip kaynatın.

Altını kısıp 8-10 dakika kıvam alana kadar pişirin ve soğuması için kenara alın.

Fırını 220 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Bir adet tepsiyi de fırına yerleştirin.

8 santimetre çapındaki turta kalıplarınızı yağlayıp milföy hamurlarını kalıba yerleştirin.

Kenarlarını kesip ortalarına nohut doldurduğunuz milföyleri fırına verin ve 15 dakika kadar ön pişirme yapın.

Pişen hamurların içindeki nohutları boşaltıp kıymalı harcı doldurun.

Üstünü milföy hamuruyla kapatın ve fırçayla yumurta sürün.

Meat pie'leri yeniden fırına verin.

Üstü altın rengi olana kadar pişirip fırından alın.

Ketçapla birlikte servis edin.

