



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AUSSİE PİE

<https://acunn.com>

Soğan
Sarımsak
Havuç
Kestane mantarı
Dana bonfile
Et suyu
Domates
Domates salca
Worhcestire sauce
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Marmite
Hamuru için:
Un
Yumurta
Tereyağı
Pudra şekeri
Tuz
Ketçap için:
Mürdüm veya Anjelik eriği
Esmer toz seker
Tuz
Soğan
Domates
Sirke
Kimyon
Karabiber
Milföy hamuru:
Hazır milföy hamuru
Yumurta

Etlerimizi küpler halinde doğruyoruz, soğan ile birlikte tencerede kavurmaya başlıyoruz.

Ardından havuç ve mantarı ekliyoruz onlar da biraz kavrulduktan sonra salçasını koyup kavurmaya devam ediyoruz.

Salçanın kokusu çıktıktan sonra domatesleri ekliyoruz hepsi birlikte kavrulduktan sonra worchester sos ve marmite ekliyoruz et suyu ile kıvamını açıp düdüklü tencerede pişmeye bırakıyoruz.

Tart hamuru için oda ısısındaki tereyağını kuru malzemelerle hamur makinesinde yoğuruyoruz. Kıvama gelince streç film ile sarıp buzdolabında dinlendiriyoruz.

Ketçap için küp şeklinde doğradığımız soğanları terletiyoruz ardından erik ve domatesi ekliyoruz biraz pişirip yumuşattıktan sonra kalan malzemeler ve çok az miktarda su ekliyoruz iyice pişiriyoruz.

Blenderda püre kıvamına getirip tel süzgeçten geçiriyoruz ketçabımız hazır.

Dinlenen hamurumuz kalıpta kör pişirme yöntemi ile 15 dk pişiriyoruz.

Ardından hazırladığımız et harcını yerleştirip üzerine milföy hamurumuzu seriyoruz baklava deseni verip yumurta sarısı sürüyoruz fırında üzeri kahverengi olana kadar pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:154742 • adı:Aussie Pie (Avustralya) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.05.2025 - 17:33