



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PAY (AVUSTRALYA)

<https://yemek.name>

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan (minik minik doğranmış)
- 400 gram kıyma
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sosu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 8 yaprak milföy hamuru
- 1 adet yumurtanın sarısı

Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Üzerine soğanı ekleyerek birkaç dakika, soğanın rengi saydamlaşınca kadar kavurun.

Kıymayı ekleyin, yaklaşık 10 dakika boyunca kavurmaya devam edin.

Üzerine salçayı ve Worcestershire sosunu ekleyin, karıştırın. 04 Bir bardakta nişastayı ve suyu iyice karıştırın ve kıymanın üzerine ekleyin.

Tuzu ve karabiberi de ekledikten sonra, 5 dakika daha karıştırarak pişirin ve ateşten alın.

Milföy hamurlarının 4 tanesini, 4 adet porsiyonluk fırın kabına taban olarak yayın.

Üzerlerine hazırladığınız kıymalı dolguyu ekleyin.

Kabın kenarlarından görünen hamurun üzerine, kapatacağınız diğer hamurun yapışması için su sürün.

Üzerlerine birer adet milföy hamurunu yayın ve su sürdüğünüz kenarlarından, çatalla bastırarak yapıştırın.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Payları önceden ısıttığınız 220°C'lik fırında 20 25 dakika boyunca, üzerleri kızarana kadar pişirin.

Yanlarında ketçapla sıcak olarak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:130385 • adi:Kıymalı Pay (Avustralya) • gönderen:futuhat • indirme tarihi:05.04.2025 - 12:58