SHEPHERD&APOS;S PİE

https://www.cumhuriyet.com.tr

500 gram kıyma (kuzu, dana veya tavuk tercihe bağlı)
1 büyük soğan, doğranmış
2 havuç, rendelenmiş veya doğranmış
2 diş sarımsak, ezilmiş
2 yemek kaşığı un
400 ml et suyu veya tavuk suyu
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı Worcestershire sosu
Tuz, karabiber, kurutulmuş kekik (tatmak için)
4 su bardağı püre patates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Geniş bir tavada orta ateşte kıymayı kavurun. Yağ salınca doğranmış soğanı ekleyin ve pembeleşene kadar soteleyin.
Ardından rendelenmiş havuçları ve ezilmiş sarımsakları ekleyin. Havuçlar yumuşayana kadar pişirin.
Unu ekleyip karıştırın ve birkaç dakika kadar pişirin.
Et suyu, domates salçası, Worcestershire sosu, tuz, karabiber ve kekik ekleyin. Karışımı kısık ateşte kıvam alana kadar pişirin.
Ayrı bir tencerede patatesleri haşlayın. Haşlandıktan sonra ezerek püre haline getirin.
Püreye tuz ve karabiber ekleyin, iyice karıştırın.
Kıymalı harcı, yağlı kağıt serili bir fırın kabına dökün.
Üzerine hazırladığınız püre patatesi düzgün bir şekilde yayın.
Çatal yardımıyla püre patatesin üzerine desenler yapın.
Rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzeri iyice kızarana kadar pişirin (yaklaşık 25-30 dakika).
Fırından çıkan Shepherd's Pie'yi biraz dinlendirin ve dilimleyerek sıcak servis yapın. Yanında taze yeşilliklerle süsleyebilirsiniz.