



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STEAK KİDNEY PİE

<https://www.acunn.com>

Kuşbaşı kesilmiş sığır eti ve böbrek eti
1/3 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvıyağ
2 büyük soğan
2 havuç
Yarım su bardağı sıcak et suyu
Hamuru için:
1/4 çay kaşığı tuz
9 yemek kaşığı soğuk tereyağı
2 veya 4 yemek kaşığı soğuk su
1 büyük yumurta
Yettiği kadar un

Et ya da böbreği un, tuz ve karabiberi büyük bir kâseye alın. İyice karıştırın. Bir tencereye 2 yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı yağı orta-yüksek ateşte ısıtın. Tereyağı eriyince eti tencereye ilave edin. Etler ve böbrekler kahverengi olana kadar pişirin. Kuru olursa yağ ekleyebilirsiniz. Soğanları ve havuçları ekleyin. Yumuşamaya başlayana kadar pişirin. Tat vermek için tuz ve karabiber ile baharatı ayarlayın. Ocaktan alın, 6 fincanlık derin bir pasta tabağına koyun ve tamamen soğumaya bırakın. Un, tuz ve tereyağını geniş bir kaba koyun ve karıştırın. Karışıma 2 yemek kaşığı su ekleyin. Hamuru yoğurun. Hamur çok kuruysa su ekleyin. Hamur turta hamuru gibi olmalı. Hamuru sarın ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Hamur dinlendikten sonra hamuru merdaneyle açın. Yuvarlaklar kesin. Yuvarlakların birini kalıba yerleştirin. İçerisine de etli karışımdan koyun. Hamurun görünen kenar kısımlarına yumurta sarısı sürün. Başka bir yuvarlak hamurla üstünü kapatın. Kenarlarına şekil verin ve üzerine yumurta sürün. Fırınınızın derecesine göre pişirin.



