



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STEAK AND KIDNEY PİE

Hamuru için:

250 gram tereyağı

4 adet yumurta sarısı

Yarım kilo un

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Gerektiği kadar su

Kırmızıbiber

Tuz

İç harcı için:

175 gram dana böbrek

550 gram kontrfile et

1 dilim soğan

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

1 su bardağı et suyu

Karabiber

Tuz

İlk olarak etik minik küp şekilde doğrayın.

Ardından böbreğin dış zarını temizleyin ve et ile aynı boyda olacak şekilde doğrayın.

Un, karabiber ve tuzu bir kapta karıştırın.

Karışıma eti ekleyin.

Tereyağını tavada eritin.

Eti ve böbrekleri de ekleyin.

Bir dilim soğanı da ilave edin.

Et ve böbrek suyunu çekene kadar soteleyin.

Birkaç dakika pişirdikten sonra sıcak olarak et suyunu, karabiber ve tuzu ilave edin.

Kısık ateşte 25 dakika kadar pişirin.

Piştikten sonra iç malzemeyi bir kaşık yardımıyla ezin.

Hamuru için de malzemeleri bir kasede güzelce yoğurun.

Hazır olunca da iki beze alın. Bezelerden biri daha büyük olabilir.

Büyük olan bezeyi tepsinin kenarlarını kapatacak büyüklükte açın.

Daha sonra yağlayarak tepsiye yerleştirin.

Üzerine iç harcını yayın.

Diğer bezeyi de harcın üzerine yerleştirin ve kenarlarını kapatın.

Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar güzelce pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:167435 • adı:Steak and Kidney Pie • gönderen:Gül • indirme tarihi:17.04.2025 - 15:02