

🇬🇧 Cottage Pie

Basit fakat lezzetli bir klasik İngiliz yemeği

4 Porsiyon Hazırlama Süresi: 20 Dakika Pişirme Süresi: 1 – 1 ½ Saat

- 450 gr dana kıyma
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 orta boy soğan, kıyılmış
- 100 gr havuç, kıyılmış
- 1 tatlı kaşığı kıyılmış kekik
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 çorba kaşığı un
- 275 ml dana eti suyu
- 1 çorba kaşığı domates püresi
- Tuz ve karabiber

- ÜST KAPLAMA İÇİN
- 50 gr çedar veya diğer cins sert bir peynir, rendelenmiş
 - 900 gr patates
 - 50 gr tereyağı
 - Tuz ve karabiber

- 1 Büyük bir kızartma tavasında veya sote tavasında ORTA ateşte zeytinyağını ısıtın. Soğanları 5 dakika kahverengi oluncaya kadar kızartın.
- 2 Kıyılmış havucu ekleyin ve 5 dakika kadar pişirin. Sebzeleri tavadan alın ve bir tarafa koyun.
- 3 Isıyı artırın ve kıymayı kahverengi oluncaya kadar kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin.
- 4 Pişmiş sebzeleri, kekiği ve maydanozu ekleyin. Sonra unda karıştırın, un suyu emecektir, sonra ikisi iyice karıştıncaya kadar et suyunu yavaşça et karışımına ekleyin.
- 5 Domates püresini karıştırın. Şimdi ısıyı DÜŞÜK konuma getirin, tavanın kapağını kapatın ve 30 dakika kadar yavaşça pişirin.
- 6 Diğer taraftan patatesleri soyun, eşit parçalara ayırın ve yumuşayıncaya kadar pişirin.
- 7 Fırını önceden 2000 C ye ısıtın.
- 8 Patatesler olunca suyunu süzün, tekrar sote tavasına koyun ve tereyağı ekleyin. Ezerek püre haline getirin. Tadına bakarak gerekiyorsa tuz ve karabiber ekleyin.
- 9 Kıymayı bir fırın kabına koyun ve patates püresini üzerine eşit şekilde yayın. Onun üzerine de rendelenmiş peyniri eşit olarak serpiştirin, üzeri gevrek ve altın rengi oluncaya kadar fırında ısıtın.



Senior Kapaklı Sote Tavas



2 Litrelik Kapaklı Tava