



Shepherd's Pie

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

1 Saat
1 Saat

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

mercimekli İngiliz böreği

İç malzeme

- 1 Soğan, doğranmış
- 1 Diş sarımsak, ezilmiş
- Pişirmek için zeytinyağı
- 200 g yeşil mercimek
- 2 Çor. k. Domates püresi
- 2 Havuçlu, 5 mm kalınlığında küpler
- 200 g Pırasa, 5 mm kalınlığında dilimler
- 2 Sap Kereviz sapı, 5 mm kalınlığında küpler
- 250 g Mantar, dörde bölünmüş
- 400 g konserve kabuksuz doğranmış domates
- 100 ml Kırmızı şarap
- 250 ml Sebze suyu
- 3 Dallar Kekik, kopartılmış
- 3 Dallar Merzengüş, kopartılmış
- 1 Çimdik Şeker
- biraz Tuz
- biraz Karabiber

Patates püresi

- 500 g Unumsu pişen patates, kabuğu soyulmuş





500 g Tatlı patates, kabuğu soyulmuş
150 ml Süt
40 g Tereyağı
1 Çimdik Tuz
biraz Karabiber
1 Tutam muskat

İç malzeme

Soğanı ve sarımsağı büyük bir tavaya alıp bol zeytinyağıyla orta ateşte şeffaflaşınca kadar soteleyin. Mercimekleri ve domates püresini ilave edip soteleyin. Sebzeleri ve mantarları ekleyip biraz kavurun. Şeker de dahil kalan malzemeleri ekleyip kaynatın ve 20 dakika süreyle pişmeye bırakın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın ve porselen bir kaba alın.

Patates püresi

Patatesleri ve tatlı patatesleri iri parçalar halinde kesin ve yumuşayana kadar bol tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzün ve patatesleri kalan malzemelerle birlikte ezin. Patates püresini tatlandırın.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Üstten/alttan ısıtma nemli ayarında 200 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Patates püresini iç malzemelerin üzerine eşit şekilde dağıtın.

Shepherd's Pie yemeğini ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve 1 saat süreyle pişirin.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma nemli ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Üstten/alttan ısıtma nemli esnasında 200 1 Saat °C

Aksesuar

Izgara teli
Yak. 2 litre hacimli porselen kap

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

