PETITE GOURMETS

AVUSTRALYA

Avustralya Etli Tart

Bira ile pişmiş et dolgusu ve gevrek milföy ile otantik Australian et böreği tarifi. Maç günü için mükemmel geleneksel Aussie rahat yemeği.

30 min	2h	2h 30min	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 ons kıyma
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 bardak kemiksiz et suyu
- 2 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 yumurta
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 4 bardak un
- 1 bardak su
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

1. **Kısa hamuru yapın**

   2 su bardağı unu 1 tutam tuzla büyük bir kaseye eleyin. 1/2 su bardağı soğuk tereyağını küçük parçalara kesin ve karışım ince ekmek kırıntısına benzeyene kadar parmak uçlarınızla una ovun, yaklaşık 3-4 dakika.

2. 1 yemek kaşığı soğuk su ekleyin ve hamur bir araya gelene kadar çatalla karıştırın. Düz bir disk şeklinde şekillendirin, streç filmle sarın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.

3. **Milföyü yapın**

   2 su bardağı unu 1 tutam tuzla başka bir kaseye eleyin. 1 su bardağı soğuk tereyağını parçalara ayırın ve bazı tereyağı parçaları görünür kalacak şekilde una kabaca ovun. 1 su bardağı soğuk su ekleyin ve pürüzlü hamur oluşturmak için karıştırın.

4. Hamuru unlanmış yüzeyde 8x20 inç dikdörtgen haline getirin. Üst üçte birini merkeze doğru katlayın, sonra alt üçte birini üzerine katlayın. 90 derece çevirin ve katlama işlemini tekrarlayın. Sarın ve 20 dakika buzdolabında bekletin.

5 **Et dolgusunu hazırlayın**

Büyük bir tencerede orta ateşte 1 yemek kaşığı yağı ısıtın. 1 adet doğranmış soğan ekleyin ve yumuşak ve şeffaf olana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

6 2 diş kıyılmış sarımsak ekleyin ve kokulu olana kadar yaklaşık 30 saniye pişirin. 1 pound kıyma ekleyin ve bir kaşıkla parçalayarak her yerden esmerleşene kadar yaklaşık 6-8 dakika pişirin.

7 2 yemek kaşığı un ve 2 yemek kaşığı domates salçası ekleyerek un emilene kadar 2 dakika pişirin. 1 çay kaşığı Worcestershire sosu, 1 çay kaşığı kekik ekleyin ve tuz ve karabiber ile baharatlayın.

8 1 su bardağı et suyu dökün ve kaynatın. Ateşi kısın ve karışım kalınlaşana ve çoğu sıvı buharlaşana kadar ara sıra karıştırarak kapaksız 45 dakika kaynatın. Tamamen soğutun.

9 **Birleştirin ve pişirin**

Fırını 375°F (190°C) ye ısıtın. Kısa hamuru 1/4 inç kalınlığında açın ve 9 inçlik börek kalıbına 1/2 inç taşacak şekilde yerleştirin. Pişirme kağıdı ile kaplayın ve börek ağırlığı ile doldurun.

10 Kenarları sertleşene kadar 15 dakika kör pişirin. Ağırlıkları ve pişirme kağıdını alın, alt kısım hafif altın sarısı olana kadar 5 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın.

11 Hamur kabuğunu soğutulmuş et karışımı ile doldurun. Milföyü 1/4 inç kalınlığında açın ve dolgunun üzerine yerleştirin. Fazlalığı kesin, 1/2 inç taşacak şekilde bırakın, sonra kenarları mühürlemek için kıvırın.

12 1 yumurta çırpın ve hamur yüzeyine sürün. Üstte 3-4 küçük buhar deliği açın. Hamur altın sarısı ve dolgu fokurdayana kadar 30-35 dakika pişirin. Servis etmeden önce 10 dakika dinlendirin.

Besin Değerleri

679	25g	42g	41g	3g	4g	1,009mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Sosunuzda en zengin lezzet için Guinness veya koyu ale seçin, ancak herhangi bir bira yerine kullanılabilir. Alkolsüz versiyon için birayı eşit miktarda et suyu ile değiştirin.

Hamur tabanını önceden pişirmek nemli alt kısmı önlemek için çok önemlidir. Pişirme fasulyesi veya börek ağırlığı kullanın ve dolguyu eklemeden önce hafif altın sarısı olana kadar pişirin.

Böreği birleştirmeden önce et dolgusunun tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak dolgu hamuru eritebilir ve nemli doku yaratabilir.

Milföy üstünü keskin bir bıçakla hafifçe çizin, buhar delikleri yaratmak ve hamurun çok kabarıp çatlamasını önlemek için.

Mükemmel altın sarısı hamur için çırpılmış yumurta ile fırçalayın ve esmerleşmenin en etkili olduğu fırının üst üçte birinde pişirin.

Partiler veya toplantılarda mükemmel porsiyon kontrolü ve kolay servis için muffin kalıbı kullanarak bireysel börekler yapın.

Dolgu bir gün önceden yapılıp buzdolabında saklanabilir, aslında gece boyunca lezzeti gelişir. Bu aynı zamanda pişirme gününde montajı daha hızlı hale getirir.

Sosunuz çok ince görünüyorsa, bir yemek kaşığı mısır nişastasını soğuk suyla karıştırın ve kaynar dolguya karıştırarak koyulaştırın.