KIKKOMAN

Teriyaki biftekli ve püreli turta

toplam süre **50 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **40 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.280,4 kJ / 545,0 kcal

Yağ: **31,3 gr** Protein: **27,8 gr**
Karbonhidrat: **37,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

150 gr	dana filetosu
2 tutam	tuz
1 tutam	karabiber
60 ml	Kikkoman Teriyaki Marine
1 yemek kaşığı	yağ
120 gr	haşlanmış ıspanak
80 gr	patates
1	küçük diş sarımsak
1 yemek kaşığı	taze krema
1 tatlı kaşığı	hardal
135 gr	Yaklaşık 135 gr'lık milföy hamuru
1	yumurta

HAZIRLANIŞ

Adım 1

150 gr dana filetosu - **1 tutam** tuz - **1 tutam** karabiber - **1 yemek kaşığı** yağ - **60 ml** Kikkoman Teriyaki Marine
Dana filetoyu buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Filetoyu ikiye bölün.

Tuz ve karabiberle tatlandırın. Bir tavada yağda her tarafı kızarıncaya kadar kızartın. Ardından tavadan alın, alüminyum folyoya sarın ve bekletin.

Kikkoman Teriyaki Marinade'i etleri pişirdiğiniz tavaya dökün ve yüksek ateşte koyulaşıncaya kadar ısıtın.

Eti folyodan çıkarın, sosun içine koyun ve soğumaya bırakın.

Kalan sosu, son olarak etin yanında servis etmek için saklayın.

Adım 2

80 gr patates - **1** küçük diş sarımsak - **1 yemek kaşığı** taze krema - **1 tatlı kaşığı** hardal - **1 tutam** tuz
Patatesi haşlayın ve soyun. Patates, sarımsak, krema, hardal ve tuzu bir kaseye ekleyin ve pürüzsüz olana kadar püre haline getirin.

Adım 3

135 gr Yaklaşık 135 gr'lık milföy hamuru - **120 gr** haşlanmış ıspanak
Fırını 180 °C'ye ısıtın.

Milföy hamurunu ikiye bölün (biri üst için biraz daha büyük, diğeri alt için daha küçük olacak şekilde). Tabanda bir çatal yardımıyla delikler açın.

Hamuru yağlı kağıdın üzerine yerleştirin.

2. adımdaki patates karışımını alttaki hamur tabakasına ekleyin (tüm kenarlarda 1'er cm boşluk bırakın).

1. adımdaki eti patatesin üzerine yerleştirin ve pişmiş ıspanağı etin etrafına sarın.

Adım 4

3. adımdaki turta - **1** yumurta
Turtanın üzerini önceden kestiğiniz milföy hamurunun daha büyük olan diğer parçasıyla örtün. Bir çatal yardımıyla, turtanın kenarlarında desenler oluşturun.

Turtanın üzerine üç çizik atın. Yumurtayı çırpın ve yüzeye sürün.

180°C sıcaklıktaki fırında 20 dakika pişirin.

1. adımdan kalan sosla tabakta servis edebilir ya da sosu, küçük bir kasede sunabilirsiniz.