

CHEEZY MEAT SHORT CRUST

BAHAN – BAHAN:

Short crust

250	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
125	gm	Mentega
2	nos	Kuning telur Seri Murni
4	ml	Susu segar

Inti:

½	nos	Lada benggala (kuning, merah dan hijau) – dipotong dadu
150	gm	Daging cincang
225	gm	Pes tomato

Perasa: Garam, serbuk lada putih, serbuk stok ayam

Keju parut - Mozzarella

Bawang yang dicincang

Minyak/mentega

Oregano

Basil

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan kesemua bahan –bahan untuk membuat short crust sehingga menjadi doh. Rehatkan doh tersebut selama 20 minit. Kemudian, uli doh tersebut dan canai berdasarkan bentuk yang dikehendaki. (Resepi ini menggunakan bekas tart yang kecil)
2. Bakar tanpa inti tart tersebut selama 5 ke 6 minit sehingga bahagian bawahnya berwarna perang. Ketepikan.
3. Tumis bawang cincang sehingga naik bau, kemudian masukkan lada benggala yang telah di potong dadu tadi. Tumis sehingga lada benggala tadi lembut.
4. Selepas itu, masukkan daging cincang. Kacau sehingga sebati dengan lada benggala tadi.

5. Masukkan pes tomato dan gaul rata. Untuk bahan perasa, masukkan serbuk lada putih, garam dan juga serbuk stok ayam. Masak 2 – 3 minit lagi, angkat dan ketepikan.
6. Masukkan inti yang telah dimasak tadi kedalam tat kecil yang telah sedia dibakar.
7. Kemudian, taburkan keju parut diatasnya dan masukkan kedalam ketuhar selama 1 hingga 2 minit atau sehingga keju tersebut cair. Keluarkan dan hias.

