

咖哩餃



材料：

冷凍酥皮	1盒490g (puff pastry sheets)	可做18個咖哩餃	
碎牛肉	0.5磅 (ground beef 0.5 lb)		洋蔥 1個 (onion 1)
咖哩粉	1.5小勺 (curry powder 1.5 t)		太白粉 1.5小勺 (starch 1.5 t)
雞蛋	1個 (egg 1)		鹽 1.5小勺 (salt 1.5 t)
醬油	1.5小勺 (soy sauce 1.5 t)		

做法：

1. 先把酥皮從冷凍庫拿出，室溫解凍。
2. 用一小碗，把雞蛋分出蛋清和蛋黃備用。
3. 洋蔥切碎備用。
4. 在一個大碗裡放入碎牛肉、咖哩粉、加入鹽、醬油和切碎的洋蔥拌勻成肉餡。
5. 烤箱預熱375華氏度。
6. 酥皮切成小方塊，每塊放上一小勺肉餡，對折成三角或長方形捏緊，然後用小叉子沿邊壓出花紋。
7. 烤箱預熱好後，把包好的咖哩餃擺放進烤盤，表面刷上蛋黃，放進烤箱烤20-30分鐘（根據不同烤箱調整時間）。
8. 待咖哩餃表層泡起，表面變成金黃色就熟了，輕輕取出裝盤，外酥裡軟，趁熱享用。