



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EMPANADAS (KOLOMBİYA)

Mısır unu 200 gr
Kıyma 200 gr
Patates 2 küçük boy
Sarımsak 2 diş
Domates 1 küçük boy
Kimyon 1 tutam
Tuz
Karabiber
Sosu için:
Domates 1 orta boy
Maydanoz 1/3 demet
Taze soğan 1 adet
Su 1 çay bardağı
Kimyon 1 çay kaşığı
Kırmızı pul biber 1 tutam

Mısır unu bir tencereye konulur, üzerine yoğrulacak kıvama gelinceye kadar azar azar su ilave edilip pişirilir. Elde edilen hamur iyice yoğrulup Küçük toplar haline getirilir.

Merdane yardımı ile her top hamur küçük yassı yuvarlaklar şeklinde açılır.

Böreğin içi için kıyma, taze soğanla kavrulur. Domatesler doğranır, sarımsak, kimyan, karabiber ve tuz ilave edilir.

Patatesler haşlanır ve püre haline getirilir. Hazırlanan kıymalı içi patates püresi eklenir.

Açılan yuvarlak hamurların ortalarını kıymalı, patatesli içten konulur, İkiye katlanır. Bir bardak ağzı ile yarım ay şekli verilir.

Sosu hazırlamak için domates küçük küp şeklinde doğranır. Kiyılmış maydanoz, ince kiyılmış taze soğan, pul biber, kimyon ve bir çay bardağı su eklenerek sos hazırlanmış olur.

Kolombiya böreği servis yapılırken, bu sos üzerine dökülebilir veya istenilirse sade de sunulabilir.

Not: Kolombiya?da bu börek yapılırken mısır unu yerine kırık mısır kullanılmaktadır. Bu şekilde yapılırken önce kırık mısır haşlanır sonra pürütsüz olması için kıyma makinası benzeri bir makineden geçirilmektedir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021

