



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EMPANADAS

200 gr beyaz peynir
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 dal taze soğan
500 gr ekmek hamuru
2 adet yumurta
150 gr galeta unu
Yeterince tuz karabiber
Kızartmak için sıvıyağ
50 gr margarin

Taze soğanları ayıklayıp yıkayın ve ince ince doğrayın.
Peyniri ezin, limon suyu ve taze soğanla karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Hamurdan 12 top oluşturun ve merdane yardımıyla inceltin. Her dairenin üzerine önce margarin sürüp hazırladığınız içten 2 tatlı kaşığı koyup kenarlarına bastırarak kapatın.
Hazırladığınız börekleri yumurta ve galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın.
Yanında arzuunuza göre hazırladığınız domates sosu ile servis yapın.



Fotoğraf "eda tırpan" tarafından gönderildi. 31.07.2019