



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## EMPANADA (ARJANTİN)

3 bardak un  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
3 yemek kaşığı margarin  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım su bardağı su  
1 tatlı kaşığı sirke  
İsteğe göre kıymalı, tavuklu, parça etli, peynirli, sebzeli vb.harç  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı su

Bir kapta su, yumurta beyazı, yumurta ve sirke karıştırılıp, iyice çırpılır. Un, tuz ve yağı geniş bir kaba konulur ve parmak ucu ile iyice karıştırılır. Ortası açılır ve sıvı karışım içine dökülür. Hepsi iyice hamur olana kadar karıştırılır. Unlu bir zeminde yoğurulur, strece sarılıp dinlendirilmek üzere buzdolabına konulur. Buzdolabında bir saat bekletilir. Bu arada istenilen iç hazırlanır, pişirilir ve soğuyana kadar bekletilir. Buzdolabından çıkarılan hamur beze büyüklüğünde parçalara ayrılır. Unlanan tezgahın üzerine konulur, üzeri hafifçe unlanır ve merdaneyle daire şeklinde açılır. Açılan hamurun yarısına iç malzeme konulur ve hamurun diğer kısmı üzerine kapatılır. Parmak uçlarıyla kıvrıma kıvrıma kenarları kapatılır. Tüm hamurlar için aynı işlem yapılır. Tepsiyeye yağlı kağıt serilir, empanadalar üzerine yerleştirilir. Üzerlerine bir kapta karıştırılan yumurta ve su karışımı fırça ile sürülür. Önceden 180 C'de ısıtılmış fırında maks. 25 dak.(kızarana kadar) pişirilir. İlinması beklenir ve servis edilir.