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 kıvıra kıvıra kenarları kapatılır. Tüm hamurlar için aynı işlem yapılır. Tepsiye yağlı kağıt serilir, empanadalar üzerine yerleştilir. Üzerlerine bir kapta karıştırılan yumurta ve su karışımı fırça ile sürülür. Önceden 180 C?de ısıtılmış fırında maks. 25 dak.(kızarana kadar) pişirilir. Ilınması beklenir ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:126209 • adı:Empanada (Arjantin) • gönderen:kuş lokumu • indirme tarihi:30.04.2024 - 18:37