



EMPANADA (ARJANTİN)

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Kıyma 300 g
Sarımsak 2 diş
Kuru soğan 1 adet
Biber 3 adet
Tereyağı 100 g
Sıvı yağ 1/2 çay bardağı
Tuz, karabiber 1 tatlı kaşığı
Hamuru için:
Un 5 su bardağı
Yumurta 1 adet
Maya 1 küçük paket
Süt 1/2 su bardağı

Soğan, sarımsak ve biber küçük küçük doğranır. Sıvı yağda sotelenir. Kıyma ilave edilerek pişirilir. Unun ortası açılır. İçine ılık su ile yumuşatılmış maya, tavada daha önce ısıtarak eritilmiş tereyağı, 1/2 çay bardağı sıvı yağ, 1/2 su bardağı süt, 1 yumurtanın beyazı ve bir tutam tuz eklenir. Hepsi karıştırılarak hazırlanan hamur, tezgahın üzerine alınarak önce ikiye ayrılır. İkiye ayrılan hamur daha sonra küçük küçük yaklaşık ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Açılarak içine malzemesi konur ve fırında pişirilir.

