



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EMPANADAS (ARJANTİN)

75 gram tereyağı  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı sirke  
Yarım su bardağı su  
3 buçuk su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
İçi için:  
1 adet soğan  
2 yemek kaşığı yağ  
200 gr az kıyma  
1 adet orta boy kırmızı dolmalık biber  
10 dal maydanoz  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
1 kaşık su

Öncelikle yumurta, sirke ve suyu iyice çırpın.  
Azar azar unu ekleyerek bir yandan karıştırmaya devam edin.  
Tereyağı ve tuzu da ilave ettikten sonra ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.  
Üzerini kapatıp mayalanması için 45 dakika kadar bekletin.  
Diğer yandan tavada yağı kızdırın ve soğanlarla kıymaları kavurun.  
Biber ve baharatlarla birlikte tuzu de ekletin sotelendikten sonra ocağın altını kapatın. Son olarak kıyılmış Maydanozları ekleyin ve karıştırın.  
Hamuru 6 parçaya bölüp 15 cm kadar açın. İçerisine iç harcından koyup kenarlarını kapatın.  
Kenarları kıvrarak burğu şekli verin ya da çatala ezerek şekil verebilirsiniz.  
Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derecelik fırında yarım saat kadar pişirin.

