



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EMPANADA (BOLİVYA)

3 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
75 gram tereyağı  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı sirke  
Yarım su bardağı su  
İç harcı için:  
1 adet kuru soğan  
10 dal maydanoz  
200 gram az yağlı kıyma  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
1 adet kırmızı dolmalık biber  
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı  
Üzeri için:  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı su

Yumurta, sirke ve suyu bir kasede çırpma ile başlayın.  
Başka bir kabin içinde unu, tuzu ve tereyağını karıştırın. İki karışımı bir kaptan yoğurmaya başlayın.  
Yoğurduğunuz hamuru dinlenmesi için 40 dakika beklethin.  
Bu arada iç harcını yapmaya başlayın.  
Harç malzemelerini bir tavada güzelce kavurun.  
Dinlenen hamuru avuç içi büyüklüğünde bezelere bölün.  
Bezeleri unla açarak iç harcını yerleştirin ve ağızlarını kapatın.  
Bu sırada yumurta ve suyu bir kaptan karıştırarak hazırladığınız bezelerin üzerine sürün.  
Börekleri tepsiye dizin. 80 derecelik fırında 30 dakika kadar, üstleri kızarana kadar pişirin.  
Sıcak servis edebilirsiniz.

Not: Empanadas böreğinin iç harcında dilediğiniz değişikliği yapabilirsiniz. Börekleri istediğiniz boyut ve şekillerde hazırlayabilirsiniz.



