



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EMPANADAS

<https://www.sabah.com.tr>

2,5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 adet yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı sirke
3 çorba kaşığı margarin
Yeteri kadar su
1 çay kaşığı tuz
Harç için:
300 gram kuşbaşı et
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
Chimichurri sos için:
Yarım demet maydanoz
Bir buçuk çay bardağı
zeytinyağı
2 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kimyon
3 diş dövülmüş sarımsak
1 tatlı kaşığı hazır acı sos
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

1 poğaça hamuru için un, yumurta, yumurta akı, sirke, margarin ve tuzu iyice karıştırın. Azar azar su ekleyip, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin.
İç harcı için eti suyunu salıp yeniden çekene dek soteleyin. Küp doğranmış soğan, pul biber, kimyon ve karabiber ekleyip sotelemeye devam edin. Et yumuşayınca tuz ilave edip ocaktan alın.
Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp unlanmış tezgah üzerinde, pasta tabağı ebadında açın. Ortalarına etli harcı pay edip, kenarlarını kapatın.
Chimichurri sos için kıyılmış maydanoz, zeytinyağı, kekik, kimyon, sarımsak, acı sos ve tuzu derin bir kaba alın. Blenderden geçirin.
Hamurları kızgın sıvı yağda kızartın. Chimichurri sos ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:159722 • adı:Empanadas • gönderen:Gül • indirme tarihi:13.05.2025 - 01:55