



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EMPANADA

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

Hamur İçin:

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kabartma tozu

1/2 su bardağı tereyağı (soğuk, küp küp doğranmış)

1/2 su bardağı su (soğuk)

1 adet yumurta (çırpılmış, hamur için)

1 yemek kaşığı sirke

İç Harcı İçin:

300 gram kıyma

1 adet soğan (ince doğranmış)

1 adet yeşil biber (ince doğranmış)

1 diş sarımsak (ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 su bardağı doğranmış siyah zeytin (isteğe bağlı)

1/2 su bardağı haşlanmış bezelye (isteğe bağlı)

2 adet haşlanmış yumurta (doğranmış, isteğe bağlı)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri İçin:

1 adet yumurta (çırpılmış)

Un, tuz ve kabartma tozunu bir karıştırma kabında harmanlayın.

Soğuk tereyağını ekleyin ve parmak uçlarınızla veya bir pasta kesici ile kumlu bir kıvam alana kadar karıştırın.

Çırpılmış yumurta, su ve sirkeyi ekleyin. Karışımı bir araya getirip hamur haline getirin.

Hamuru streç filmle sarın ve en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Soğan, yeşil biber ve sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.

Kıymayı ekleyin ve kahverengileşene kadar pişirin.

Kimyon, kırmızı biber, tuz ve karabiberi ekleyin. Karıştırarak pişirin.

İsteğe bağlı olarak doğranmış siyah zeytin, haşlanmış bezelye ve haşlanmış yumurtayı ekleyin. Karıştırarak

birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Dinlenen hamuru unlanmış bir yüzeyde ince bir şekilde açın. Bir bardak veya kalıp kullanarak yuvarlak parçalar kesin.

Her bir yuvarlak hamurun ortasına bir kaşık iç harç koyun.

Hamurun kenarlarını su ile hafifçe ıslatın ve yarım ay şeklinde katlayın. Kenarlarını çatal yardımıyla bastırarak kapatın.

Hazırladığınız empanadaları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerlerine çırpılmış yumurta sürün.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika, üzeri altın rengi olana kadar pişirin.

Fırından çıkarın ve sıcak veya ılık olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:179416 • adı:Empanada • gönderen:dolu • indirme tarihi:09.05.2025 - 07:03