



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EMPANADAS (VENEZUELA)

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
75 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı sirke
Yarım su bardağı su
İç iin:
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 ayçiçeğı yağı
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı su

Yumurta, sirke ve suyu bir kasede çırpın.
Yoğurma kabında un, tuz ve tereyağını karıştırın.
Sirkeli karışımı ekleyip yoğurmaya başlayın.
Hamurunuzu streç filmle sarıp 40 dakika kadar dinlendirin.
Bu arada iç harcı için soğanı, maydanozu ve biberi ince ince doğrayın.
Bir tavada ayçiçeğı yağın kızdırıp önce soğanları ve biberleri kavurmaya başlayın.
Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin.
Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu da ekleyip ocaktan alın.
Hamurunuzu avuç içi büyüklüğünde bezelere bölün.
Bezeleri unla açıp iç harcını yerleştirin ve D harfi şeklinde kapatın. (Ağzını çatalla bastırabilir ya da örgü yapabilirsiniz.)
Empanada'ları tepsiye dizip üstlerine sulandırdığınız yumurtayı fırçayla sütün.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra empanada'ları fırına verin.
Üstleri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika fırınlayın.
Sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:155507 • adı:Empanadas (Venezuela) • gönderen:latife hanım • indirme tarihi:21.05.2024 - 07:22