



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EMPANADA

<https://www.mediashop.tv>

450 g kıyılmış sığır eti
400 g yufka
1 yemek kaşığı zeytinyağı (tavsiye edilir)
½ yeşil paprika, küp küp kesilmiş
1 küçük soğan, soyulmuş ve kıyılmış
2 sarımsak dişi, soyulmuş ve kıyılmış
½ çay kaşığı kimyon
50 ml domates sosu
Deniz tuzu
Karabiber
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt

Bir tavayı ısıtın ve içine zeytinyağı ile kıyılmış et koyun. Bunları iyice kızartın ve fazla yağı dökün.

Sarımsağı ve soğanı ekleyin. Hepsini ilave olarak 4 dakika boyunca kızartın.

Bunu takiben, süt, yumurta sarısı ve hamur köfteleri dışında malzemelerin geri kalanını tavaya koyun. Hepsini 10 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.

Şimdi yumurta sarısı ve sütü karıştırın.

Şimdi hamur köftesini de tepsi bölümüne koyun. Bir miktar pişirilmiş eti bir tarafa yerleştirin ve etin üzerini örtün.

Hamurun üzerine yumurtayı sürün ve kenar kısımlarını bir kaşık ile mühürleyin. Bunu takiben hamur köftesini kızartma sepetine koyun.

Bu işlemi diğer hamur köfteleriyle tekrarlayın.

Kızartma sepetini fritöze takın ve bunu cihazın içine doğru itin.

M tuşuna basın ve kızartma sembolüne gelene dek ilerleyin. Açma/kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 8-10 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 180 dereceye ayarlayın.

