



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YA GOTTA EMPANADA

- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 adet haşlanmış ve didiklenmiş tavuk göğsü
- 1 su bardağı cheddar peyniri
- 1/2 su bardağı doğranmış yeşil soğan
- 1/4 su bardağı ince kıyılmış siyah zeytin
- 1 adet orta boy elde açılmış ekme hamuru

Bir tencereye pirinç, haşlanmış tavukları, 1 su bardağı cheddar, ince kıyılmış soğan ve zeytinleri ilave edip orta ateşte soteleyin. Elde açılmış ekme hamurunun ortasına bu karışımdan 2 çorba kaşığı kadar koyup yarım ay şeklinde ikiye katlayıp etrafını kapatın. Fırın kabına yerleştirip, 400 derece ısıtılmış fırında altın rengi alıncaya kadar pişirin ve servis yapın.