

Biberli Zeytinli Empanada

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~272 kcal

Açılış 5/10

Küba usulü biberli zeytinli empanada, küçük hamurlar biber, zeytin ve peynirle doldurarak çubuk atıştırmalık kurar.

Malzemeler

- 8 adet Empanada hamuru
- 2 adet Küçük biber
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 100 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Biberi küçük doğrayıp tavaya orta ateşte 15-20 dk pişirin.
- Biberi zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Zeytin ve peyniri biberle karıştırıp harc soğutun, hamur 1 slanması için.
- Harc empanada hamurlarıyla paylaşarak kenarları çatalla kapatın.
- Empanadaları 200°C fırında 15 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Biberli harc tamamen soğutmak empanada kenarlarının açılmamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Biberli zeytinli empanadaları sıcak olarak zeytinli peynir içi kenardan görünecek şekilde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta