

# Empanada

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~350 kcal

Açlık bar 5/10

Kıymalı harçla doldurulan yarı ay şeklinde fırın hamur işi.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Su
- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 adet Yumurta sarısı

## Yapılışı

1. Un, tereyağı ve suyla hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, açarken kenarlar çatlamasın.
3. Kıyma soğan ve biberi 10 dakika kavurup harç soğutun.
4. Hamuru yuvarlak kesip harçla doldurun ve kenarları bastırın.
5. Üstlerine yumurta sürüp 190°C fırında 24 dakika pişirin.
6. Empanadalar 5 dakika telde bekletin, hamur altınmelenmesin.

### PÜF NOKTASI

İç harç soğutmadan hamura koymayın sıcak harç hamuru yumuşatır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Domatesli acı sosla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta