

Kaşarlı Rocoto Empanada

Toplam 44 dk

Hazırlanma 24 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~278 kcal

Açılış 15/10

Peru usulü kaşarlı rocoto empanada, hafif acı rocoto biberini peynirli içle buluşturarak çıtır hamur işi yapar.

Malzemeler

- 8 adet Empanada hamuru
- 1 adet Rocoto biber
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta sarısı

Yapılışı

1. Başlangıç olarak soğan ve rocotoyu 5 dakika çevirip iç harcını hazırlayın.
2. Peyniri ekleyip harcın hamurlarına içine paylaşın.
3. Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak, harç fırından çıkmasını.
4. Empanadaları 200 derecede 18 dakika pişirin.
5. Tepsisini yağlayıp parçaları fırına koyun, sıcak hava aralarında geçsin.
6. Piştikten sonra 5 dakika bekletin, katları keserken ezilmesin.

PÜF NOKTASI

İç harcını soğutup kapatmak empanadanın kenarlarının açılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaşarlı rocoto empanadaları sıcak diziip eriyen peynirli iç yüzü kırımadır tabağa alın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta