

Pastel

Toplam 50 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 5/10

Brezilya pazarları için ince hamurlu pasteli, k1ymalı yağda kabarması için gevrekleştir.

Malzemeler

- 400 gr Un
- 350 gr Dana k1yma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Domates
- 500 ml S1yağ
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Pastel ana malzemelerini ölçüp hazırlay1pışecek parçaları eşit boyda doğray1n.
2. Pastel sosunu veya bağlayıcı olarak taze domatesle 2 dakika pürüzsüz karıştır1n.
3. Pastel parçalarını sosla birleştirin ve şekil verecek k1vama gelene kadar toparlay1n.
4. Pastel orta ateşte veya fırında 15-20 dakika kadar pişsin, kalabalık pişirme yapmay1n.
5. Pastel 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılık servis edin, dokusu gevrek kalsın.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince aç1n ve kenarları çatalla bastırarak zart1rken yağ harç d1şar1kmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Sirke sosu ve taze domatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten