

# Picadillo Empanada

Toplam 36 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 13/10

Picadillo empanada, baharatlı kıyma hamura kapatarak dışı gevrek, içi sulu bir Küba atışması yapar.

## Malzemeler

- 12 adet Empanada hamuru
- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Ana malzemeleri ölçüp hazırlayılacak parçaları eşit boyda doğrayın.
2. Sosu veya bağlayıcı olarak 2 dakika pürüzsüz karıştırın.
3. Parçaları harçla birleştirin ve şekil verecek kıvam gelene kadar toparlayın.
4. Orta ateşte veya fırında 15-20 dakika kadar pişirin, kalabalık pişirme yapmayın.
5. 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılık servis edin, dokusu gevrek kalsın.

### PÜF NOKTASI

İç harcı soğutup kapatmak taşınabilir olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Empanadaları sıcak servise, yanına salsa ve lime dilimi koyun.

## Alerjenler

Gluten