

Santiago Empanada de Pino

Toplam 120 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 43 dk 8 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 17/10

Empanada de pino, baharatlı dana eti, soğan, kuru üzüm, siyah zeytin ve haşlanmış yumurtayla hazırlanan alan Şili klasiğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 160 gr Tereyağı
- 1 su bardağı ılık su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 600 gr Dana eti
- 3 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 16 adet Siyah zeytin
- 3 adet Haşlanmış yumurta
- 1 adet Yumurta

Yapılış

1. Un, tereyağı, ılık su ve tuzun yarısını iyice karıştırarak yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Dana etini küçük küp doğrayın, kuru soğanı ince kıyın.
4. Sıvı yağda kuru soğanı 8 dakika yumuşatın.
5. Dana eti, kimyon, tatlı toz biber ve kalan tuzu ekleyip 10 dakika pişirin.
6. Pino harcını 20 dakika soğutun.
7. Hamuru açıp yuvarlaklar kesin, içine pino harcını kuru üzüm, siyah zeytin ve haşlanmış yumurta koyun.
8. Empanadaları kapatıp ortasına yumurta sürün, 200°C fırında 22-25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pino harcını soğutmak empanadaları kapatırken hamurunun yağlanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında 15 dakika dinlendirin, pebre veya acı biber sosuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta