

Zeytinli Patates Empanadilla

Toplam 40 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~272 kcal

Açılış 15/10

İspanya usulü zeytinli patates empanadilla, patatesi zeytin ve paprika ile buluşturarak ç1t1bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 8 adet Empanadilla hamuru
- 2 adet Patates
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 çay kaşığı Toz paprika
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesi tuzlu suda 18 dakika haşlayın.
2. Ezilmiş patatese doğranmış zeytin, paprika ve zeytinyağı ekleyin.
3. İç harcı 10 dakika soğutun, sıcak harc hamuru y1rtmasın.
4. Harcı empanadilla hamurlarına paylaştırın kenarları ç1talla kapatın.
5. Empanadillaları 200°C fırında 16 dakika pişirin ve 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcı tamamen soğutmak hamurun kolay kapanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Zeytinli patates empanadillaları sıcak d1z1p yeşil zeytinli iç kenardan görünür bırakın.

Alerjenler

Gluten

Yumurta