

# Biberli Zeytinli Empanada

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~272 kcal

Küba usulü biberli zeytinli empanada, küçük hamurlar biber, zeytin ve peynirle doldurarak çörek fırında pişirilir.

## Malzemeler

- 8 adet Empanada hamuru
- 2 adet Küçük biber
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 100 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta sarısı

## Yapılış

- Biberi tavada 6 dakika yumuşatın.
- Zeytin ve peyniri ekleyip harc hamurlara paylaştırın.
- Empanadaları 200 derecede 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Biberli harc tamamen soğutmak empanada kenarlarının çökmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta