

# Empanada

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 15/10

Kıymalı harçla doldurulan yarı ay şeklinde fırın hamur işi.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Su
- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 adet Yumurta sarısı

## Yapılış

1. Un, tereyağı ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Kıyma soğan ve biberi 10 dakika kavurup soğutun.
3. Hamuru doldurup kapatıp yumurta sürerek 190°C fırında 22-25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harcı soğutmadan hamura koymayın, sıcak harç hamuru yumuşatır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Domatesli acı sosla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta