

Kaşarlı Rocoto Empanada

Toplam 44 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~278 kcal

Peru usulü kaşarlı rocoto empanada, hafif acı rocoto biberini peynirli içle buluşturarak çıtır hamur işi yapar.

Malzemeler

- 8 adet Empanada hamuru
- 1 adet Rocoto biber
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta sarısı

Yapılış

1. Soğan ve rocotoyu 5 dakika çevirip iç harcını hazırlayın.
2. Peyniri ekleyip harcı hamurlarınıza paylaştırın.
3. Empanadaları 200 derecede 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcını soğutup kapatmak empanadanın kenarlarının açılmalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

İlginç servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta