

# Pastel

Toplam 50 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 15/10

Brezilya pazarlarının ince hamurlu pasteli, kıyma ile yağda kızartılarak servis edilir.

## Malzemeler

- 400 gr Un
- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Domates
- 500 ml Sıyık yağ
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzla sert hamur hazırlayın 20 dakika dinlendirin.
2. Kıyma soğan ve domatesi 10 dakika kavurun.
3. Hamuru doldurup kapatın ve kızartma yağda 4-5 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince açın ve kenarları çatalla bastırarak kızartırken yağ harç dışarı çıkmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sirke sosu ve taze domatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten