PETITE GOURMETS

İSPANYOL

Ev Yapımı Kıymalı Empanada

Gevrek ev yapımı kıymalı empanada börek hamuru ile. Mükemmel meze veya atıştırmalık için geleneksel Spanish tarzı etli börekler. Kolay adım adım tarif.

20 min	35 min	55 min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 bardak un
- 1 yemek kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 stick tuzsuz tereyağ
- 1 yumurta
- 3 bardak tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 libre kıyma
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 dolmalık biber
- 1 kapya biber
- 1 soğan

Yapılışı

1. **Hamuru hazırlayın**
   Büyük bir kapta 3 su bardağı un, 1 yemek kaşığı kabartma tozu ve 1 tatlı kaşığı tuzu karıştırın.
2. 1 çubuk soğuk tereyağını küçük küpler halinde kesin ve parmaklarınızla un karışımına kaba kırıntı görünümüne gelene kadar çalışın.
3. Küçük bir kapta 1 yumurtayı 4 yemek kaşığı tavuk suyu ile çırpın, sonra un karışımına dökün ve hamur bir araya gelene kadar karıştırın.
4. Hamuru streç filmle sarın ve içi hazırlarken en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
5. **İçi hazırlayın**
   Büyük bir tavada orta ateşte 2 yemek kaşığı zeytinyağını parlayana kadar, yaklaşık 1 dakika ısıtın.
6. 1 doğranmış soğan ekleyin ve ara sıra karıştırarak yumuşak ve saydam olana kadar, yaklaşık 5 dakika pişirin.

7. 5 diş dövülmüş sarımsak ekleyin ve kokulu olana kadar, yaklaşık 30 saniye pişirin.
8. 1 pound kıyma ekleyin ve tahta kaşıkla parçalayarak kahverengi olana ve pembe kısım kalmayana kadar, yaklaşık 6-8 dakika pişirin.
9. 2 yemek kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı kekik ekleyin ve tuz karabiber ile tatlandırın.
10. Karışım kalınlaşana ve çoğu sıvı buharlaşana kadar, yaklaşık 8-10 dakika sık karıştırarak pişirin, sonra ateşten alın ve tamamen soğumaya bırakın.
11. **Şekillendirin ve pişirin**
    Fırını 375°F (190°C)'ye ısıtın ve büyük bir pişirme tepsisine pişirme kağıdı serin.
12. Soğumuş hamuru unlanmış yüzeyde 1/8 inç kalınlığında açın ve kase veya yuvarlak kesici kullanarak 5 inçlik daireler kesin.
13. Her dairenin ortasına 2 yemek kaşığı soğumuş iç yerleştirin, kenarları su ile fırçalayın ve yarım ay şekli oluşturmak için hamuru üstüne katlayın.
14. Kenarları çatalla sıkıca bastırarak mühürleyin, sonra altın renk için üstlerini 1 çırpılmış yumurta ile fırçalayın.
15. Altın kahverengi ve gevrek olana kadar 25-30 dakika pişirin, sonra servis etmeden önce pişirme tepsisinde 5 dakika soğutun.

Besin Değerleri

482	27g	35g	20g	2g	3g	527mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Hamurdaki tereyağının erimesini ve mühürlemeyi zorlaştırmasını önlemek için içi tamamen soğuk tutun.

Empadaları fazla doldurmayın - 2 yemek kaşığı iç yeterlidir, çok fazla olması pişirme sırasında patlamalarına neden olur.

Sıkı bir kapanma sağlamak ve pişirme sırasında açılmalarını önlemek için mühürlemeden önce kenarları su veya çırpılmış yumurta ile fırçalayın.

Şekillerini korumalarına ve yayılmalarını önlemeye yardımcı olmak için hazırlanan empadaları pişirmeden önce 15-30 dakika buzdolabında bekletin.

Buharın çıkmasına izin vermek ve pişirme sırasında patlamayı önlemek için her empada üzerinde küçük yarıklar açın.

Ekstra altın renk için üstlerini pişirmeden önce bir yemek kaşığı süt ile karıştırılmış çırpılmış yumurta ile fırçalayın.

İçin oturmasına izin vermek ve sıcak içten yanıkları önlemek için pişmiş empadaları servis etmeden önce 5 dakika dinlendirin.