KIKKOMAN

Yeşil Bitki Soslu ve Acılı Biftekli Empanada

toplam süre **120 dak.**

MALZEMELER

10 porsiyon

İç harcı:

1 kg	dana kıyma
200 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2	soğan
25 gr	sarımsak
1	adet taze jalapeño biberi
1 tatlı kaşığı	toz kimyon
1 tatlı kaşığı	toz kişniş
1 yemek kaşığı	limon kabuğu rendesi
0,5 tatlı kaşığı	tütsülenmiş toz paprika
	Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Hamur:

1 kg	buğday unu
1	yumurta
150 ml	soğuk su
200 gr	tereyağı
	Tuz
	Çırpılmış yumurta

Bitki sosu:

250 gr	ince kıyılmış taze kişniş
250 gr	ince kıyılmış taze nane
500 ml	zeytinyağı
	limonun suyu ve kabuğunun rendesi
3	diş sarımsak
1 tatlı kaşığı	şeker
	Tatlandırmak için tuz ve karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

İç harcı: Sarımsak ve jalapeño'yu ince ince, soğanları küp küp doğrayıp hepsini kıyma, Kikkoman Soya Sosu, limon kabuğu rendesi ve baharatlar ile karıştırın.

Hamur: Çırpılmış yumurta hariç tüm malzemeleri karıştırarak pürüzsüz bir hamur elde edin. Folyoya sarın ve buzdolabında dinlenmeye bırakın. Soğutulmuş hamuru ince bir şekilde açın ve daireler kesin. Her dairenin üzerine bir miktar iç harç koyup ikiye katlayın. Empanadaları fırın tepsisine yerleştirin, üzerlerine çırpılmış yumurta sürün ve önceden 180 derece ısıtılmış fırında büyüklüğüne göre 30-45 dakika pişirin.

Bitki Sosu: Tüm malzemeleri karıştırıp tuz ve karabiberle tatlandırın.