

# Empanadas árabes (Esfihas)

## Ingredientes:

### Masa:

- 750 gr. de harina de trigo para todo uso.
- 1 huevo entero.
- 2 cucharadas soperas de azúcar.
- 1 cucharada soperas de margarina.
- 1 vaso de yogurt (300gr.)
- ½ taza de agua tibia.
- ½ taza de aceite vegetal.
- 30 gr. de fermento biológico fresco o 10gr. fermento biológico seco.
- ½ cucharadita de sal.

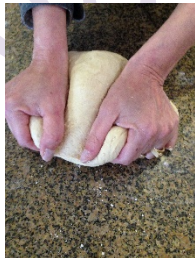
### Relleno:

- 500 gr. de carne molida.
- 1 cebolla pequeña rallada o molida en el procesador.
- 1 tomate maduro sin semillas bien picadito.
- 2 cucharadas soperas de hojas de mentas picaditas.
- El jugo de un limón.
- Sal y pimienta al gusto.

## Preparación:

Paso 1: Disolver el fermento en el agua tibia, azúcar y sal. Reservar.

Paso 2: Paso 2: En el envase de la batidora colocar la harina, el fermento, el aceite, el huevo, la margarina y el yogurt y amasar con las piezas para hacer pan (si la tienes, si no a mano) batir hasta que la masa este suave y homogénea.



Paso 3: Mezclar bien todos los ingredientes del relleno y luego verterlo en un colador sobre un refractario y dejar escurrir dentro de la nevera hasta que la masa esté lista. (Es muy importante que el relleno no esté mojado para que no se abran las empanadas)



Paso 4: Precalentar el horno a 180°C.

Paso 5: Pasado el tiempo y el relleno preparado, abrimos la masa y cortar círculos de unos 12 cm. para montar las empanadas árabes o esfihas. La forma de hacerlos se ve en las siguientes fotos.



Paso 6: Colocar las empanadas en una bandeja de horno previamente untada con aceite y pincelar las con aceite o una yema de huevo.



Paso 7: Hornear por unos 20 min o hasta que las empanadas queden doradas en la parte de abajo. De esta manera se garantiza unas empanadas muy suaves.