

# Char Siu Bao

Toplam 78 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Zor

~290 kcal

Açılış 15/10

Kanton dim sum arabaları buharlı çöreği; tatlı soya soslu dana içi yumuşak hamurda saklanır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 400 gr Un
- 7 gr Maya

### İç için

- 350 gr Dana eti
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılış

- Un, maya ve suyla hamur yoğurup 40 dakika mayalandırın.
- Dana etini soya sosu ve balla 12 dakika pişirip doğrayın.
- Hamuru içle doldurup buharda 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Buhar sepetinin kapağını pişirme bitene kadar açmayın hamur sönmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak dim sum tabağı olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya