

Sebzeli Dumpling

Toplam 70 dk

Hazırlama 55 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Zor

~240 kcal

Açılış 15/10

Çin mutfağının ince hamurlu mantıslahana ve mantar dolguyla buharda yumuşak pişer.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 2 su bardağı Lahana
- 200 gr Mantar
- 1 adet Havuç
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Yapılış

1. Un ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Sebzeleri ince doğrayıp soya sosuyla karıştırın.
3. Hamuru açıp dolguyla kapatın.
4. Dumplingleri 12-15 dakika buharda pişirin.

PÜF NOKTASI

Kenarları suyla 1 slatık kapatıp buharda açılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu ve susam yağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam