

# Wonton Çorbası

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~250 kcal

Açlık bar 5/10

Kanton mutfağının bereketli et suyunda yüzen ince hamurlu mantılların zencefil kokusu hafifçe yükselir.

## Malzemeler

- 24 adet Wonton yaprağı
- 300 gr Tavuk kıyma
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 litre Tavuk suyu
- 10 gr Zencefil

## Yapılışı

- Tavuk kıyma soya sosu ve rendelenmiş zencefili karıştırın.
- Harçtan wonton yapraklarını koyup üçgen kapatın.
- Tavuk suyunda wontonları 8 dakika haşlayın.

### PÜF NOKTASI

Wontonları kaynar çorbaya partiler halinde bırakırken tencere kalabalıktaysa hamur açılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil soğan ve birkaç damla susam yağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya