

# Xiao Long Bao

Toplam 72 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Zor

~320 kcal

Açılış 15/10

Şanghai usulü çorbalı mantı ince hamurun içinde buharla eriyen jöleli et suyu saklanır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 300 gr Un
- 170 ml Su

### İç için

- 350 gr Dana kıyma
- 180 gr Et suyu jölesi
- 1 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılış

1. Un ve suyla yumuşak ama esnek hamur yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
2. Dana kıymaya soya sosu ve küp doğranmış et suyu jölesiyle karıştırın.
3. Hamuru küçük yuvarlaklar halinde açın ortalarını kıymalardan koyun.
4. Kenarlara pile vererek bohçaları sıkıca kapatın buharlı sepete yerleştirin.
5. Xiao long bolar 8-10 dakika buharda pişirip dikkatle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Et suyu jölesini soğukken küp kesin; buharda eriyip iç çorbayla buluşturur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Siyah sirke ve ince zencefil ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya