

Guangdong Zongzi

Toplam 790 dk

Hazırlama 170 dk · Pişirme 150 dk

10 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 16/10

Zongzi, bambu yaprağına sarı lapa yapışkan pirinci domuz eti, mantar, kestane, kurutulmuş karides ve yumurta sarısıyla buharda pişirir.

Malzemeler

- 1 kg Yapışkan piring
- 40 adet Bambu yaprağı
- 500 gr Domuz göbeği
- 20 adet Kuru shiitake mantar
- 20 adet Kestane
- 80 gr Kurutulmuş karides
- 10 adet Tuzlu yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Soya sosu
- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Beş baharat
- 1 tatlı kaşık Toz şeker
- 1 tatlı kaşık Tuz

Yapılış

1. Yapışkan pirinci 6 saat suda bekletip süzün.
2. Bambu yaprakları 1 saat sıcak suda bekletin.
3. Domuz göbeğini soya sosu, sarımsak, beş baharat, şeker ve tuzla 30 dakika marine edin.
4. Shiitake mantar ve kurutulmuş karidesi 20 dakika sıcak suda yumuşatın.
5. İki bambu yaprağına piring, domuz göbeği, mantar, kestane, karides ve yumurta sarısını koyun.
6. Yaprakları üçgen bohça şeklinde sarı mutfak ipiyle bağlayın.
7. Zongzileri kaynar suda 2 saat pişirin.
8. Bohçaları 10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yaprakları ve pirinci önceden 1 saat malı bohçaları pişerken açılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Bohçaları sıcak servis ederken ekstra soya sosuyla servis edin.

Alerjenler

Soya

Deniz ürünleri

Yumurta

Kuruyemiş