

Har Gow

Toplam 60 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk 6 kişilik Zor ~200 kcal Açılış 1 bar 13/10

Kanton dim sum klasiği har gow, yarı saydam hamur içinde karidesli iç harçla buharda pişer.

Malzemeler

- 400 gr Karides
- 180 gr Buğday nişastas1
- 80 gr Tapyoka nişastas1
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Nişastalar 1 suyla yoğurup elastik ve yarı saydam hamur hazırlayın.
2. Karidesi soya sosu ve susam yağıyla karıştırıp polgu haline getirin.
3. Hamuru ince açarak karidesli içle doldurun ve kenarları iyileli kapatın.
4. Mantılabuharda 8-10 dakika hamur saydamlaşana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 1 suyla yoğurmak dumplinglerin buharda yarı saydam kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

1 servis edin, yanlarında hafif soya dip sosu sunun.

Alerjenler

Gluten

Soya

Deniz ürünleri

Susam