

# 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
- 0.8 su bardağı Su

## Yapılış

1. Un ve suyla hamur yoğurun, 20 dakika dinlendirin.
2. Lahana, havuç ve mantarı ince doğrayıp soya sosuyla karıştırın.
3. Sebze harcını 5 dakika süzgeçte bekletin, hamuru 1 slatmasını.
4. Hamuru açıp yuvarlak kesin ve dolguyla kapatın.
5. Dumplingleri buhar sepetine aralıklı olarak dizin.
6. 12 dakika buharda pişirin ve sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kenarları suyla 1 slatıp kapatıp buharda açılmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu ve susam yağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Susam