

Şanghay Xiaolongbao

Toplam 125 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Zor ~360 kcal Açılış 16/10

Xiaolongbao, ince hamurun içine domuz kıyması ve jelatinleşmiş et suyunu kapatıp buharda pişiren Şanghay mantıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Sıcak su
- 0.3 su bardağı Soğuk su
- 400 gr Domuz kıyması
- 1.5 su bardağı Et suyu jölesi
- 25 gr Taze zencefil
- 4 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 0.5 su bardağı Üzüm sirkesi
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Unu sıcak suyla karıştırıp soğuk suyu azar azar ekleyin.
2. Hamuru 8 dakika yoğurup 30 dakika dinlendirin.
3. Domuz kıyması zencefil, taze soğan, soya sosu, susam yağı ve tuzu karıştırın.
4. Et suyu jölesini küçük küpler halinde doğrayın.
5. Jöleyi kıyma harca nazikçe katın.
6. Hamuru küçük bezelere ayırıp yuvarlaklar açın.
7. Her yufkaya harç koyup üstünü pileli kapatın.
8. Xiaolongbao mantıların yağ kağıt üstünde 8-10 dakika buharda pişirin.
9. Üzüm sirkesi ve zencefile sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Et suyu jölesini tam soğutmak mantıların kapatılmasını kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Siyah üzüm sirkesi, ince zencefil ve sıcak çayla hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam