

Siu Mai

Toplam 77 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Zor ~260 kcal

Siu mai, karides ve kıymalı harç içi wonton kılıflarında pişiren, dim sum sofralarının klasik küçük lokmasıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 24 adet Wonton hamuru

İç harç için

- 250 gr Domuz kıyması
- 180 gr Karides
- 60 gr Su kestanesi
- 1 yemek kaşığı Taze zencefil
- 2 dal Taze soğan
- 1 adet Yumurta akı
- 1 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

Üzeri için

- 0.5 adet Havuç

Yapılışı

1. Karidesi küçük doğrayın su kestanesi, zencefil ve taze soğanı ince kıyın.
2. Kıyma, karides, su kestanesi, zencefil, taze soğan, yumurta akı, nişasta, soya sosu, susam yağı ve beyaz biberi 3 dakika yoğurun.
3. Harcı 20 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Her wonton hamurunun ortasına 1 yemek kaşığı harç koyup yanları harçlı sepet formunda toparlayın.
5. Üstlerine küçük havuç küpü yerleştirin.
6. Siu maileri yağlı kağıt serili buhar sepetinde 10 ila 12 dakika pişirin.
7. Sıcak halde zencefilli soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Harç kıymaya yoğurmak buharda pişince sıklıkla sulu bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Zencefilli soya sosu ve s1caıyasemin ay1yla buhar sepetinde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kuruyemiř

Deniz ürünleri

Soya

Susam