

# Tokyo Gyoza Tavas1

Toplam 62 dk

Hazırlama 50 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Zor

~220 kcal

Açılış 14/10

Gyoza, ince hamur içinde tavuk, lahana, zencefil, sarımsak ve soya soslu harc önce kızartılıp sonra buharda pişirir.

## Malzemeler

- 26 adet Gyoza hamuru
- 300 gr Tavuk kıyma
- 2 su bardağı Lahana
- 4 dal Taze soğan
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 2 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Lahana ince kıyılıp 10 dakika bekletin, suyunu sıkın.
2. Tavuk, lahana, taze soğan, zencefil, sarımsak soya sosu ve susam yağı karıştırın.
3. Her hamura 1 tatlı kaşığı harc koyup kenarlarıyıleli kapatın.
4. Gyozaları yağlı tavada 2 dakika tabanları kızarıncakadar pişirin.
5. Tavaya 0.5 su bardağı su ekleyip kapağı kapatın.
6. Gyozaları 5 dakika buharda pişirin.
7. Kapağı açtıktan sonra 2 dakika tabanları yeniden kızartın.

### PÜF NOKTASI

Tavaya su ekleyip kapak kapatmak için harc pişirir; son dakika kapağı açmak tabanları tekrar kızartır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, pirinç sirkesi ve susam yağı karışımını servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Susam

