

# Wonton Çorbası

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~250 kcal

Açlık bar 5/10

Kanton mutfağının karakteristik et suyunda yüzen ince hamurlu mantıların zencefil kokusu hafifçe yükselir.

## Malzemeler

- 24 adet Wonton yaprağı
- 300 gr Tavuk kıyma
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 litre Tavuk suyu
- 10 gr Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 0.3 çay kaşığı Beyaz biber
- 2 dal Taze soğan

## Yapılışı

1. Tavuk kıymaya soya sosu, zencefil ve susam yağı eklenerek 10 dakika yapılabılır. Harç olana kadar karıştırılır.
2. Her wonton yaprağına 1 tatlı kaşığı harç koyup kenarlarını suyla ıslatılır.
3. Yapraklar üçgen kapatılarak köşeleri birleştirir, kaynarken açılmaması için bastırılır.
4. Wontonlar taze kaynar suda 4 dakika yüzeye çıkana kadar haşlanır.
5. Tavuk suyunu 1 saat önce beyaz biber ve susam yağı ile tatlandırılır.
6. Wontonlar kaselelere alınır sıcak suyu üstüne döküp taze soğanla servis edilir.

### PÜF NOKTASI

Wontonlar kaynar çorbaya partiler halinde bırakılmaz. Tencere kalabalıktaysa hamur açılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil soğan ve birkaç damla susam yağı ile servis edilir.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Susam