

Dana Xiao Long Bao (Türk Pazarı Uyarlaması)

Toplam 102 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 12 dk 6 kişilik Zor ~320 kcal Açılış 15/10

Şanghay-Nanxiang menşeli klasik Xiao Long Bao normalde domuz kıyma ile yapılır. Bu Türk pazarına uyarlanmış dana versiyondur. İnce hamur içine sarımsak kıyma ve jelatinli et suyu, buharda erirken çorba içi oluşturur.

Malzemeler

Hamur için

- 300 gr Un
- 170 ml Su

İç için

- 350 gr Dana kıyma
- 180 gr Et suyu jölesi
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Taze zencefil (rendelenmiş)
- 2 dal Taze soğan (scallion)
- 1 yemek kaşığı Shaoxing pirinç şarabı veya kuru beyaz şarap
- 1 çay kaşığı Susam yağı
- 0.3 çay kaşığı Beyaz biber

Yapılış

- Un ve 170 ml suyla hamur yoğurup 30 dakika örtülü dinlendirin.
- Dana kıyma soya sosu ve soğuk et suyu jölesini karıştırıp 10 dakika soğuk kalacak şekilde bekletin.
- Hamuru küçük bezelere ayırıp kenarları ince, ortası dayanıklı uçurlaklar açın.
- Her parçaya soğuk iç koyup üstünü sırtıyla kapatıp çorba dışarı kaçmasın.
- Buhar sepetini kaplayıp dumplingleri 10 dakika yüksek buharda pişirin.

PÜF NOKTASI

Aspikli et suyunu soğuk koymadan iç harcını dinlendirmeyin; jelatinli yapı buharda erirken klasik soslu içi oluşturur. Beyaz biber ve Shaoxing şarabı Şanghay imzasıdır.

SERVİS ÖNERİSİ

Chinkiang siyah sirke ve julyen kesilmiş zencefil ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam