



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİN MANTISI

Çin mantısı (wonton), haşlandığında bizim mantımıza, kızartıldığında ise çiğ böreğimize benzeyen bir yemek. Hamurunu hazırlamaksa inanılmaz kolay.

Çin mantısının (wonton) hamuru için ihtiyacımız olanlar sadece un, su ve tuz. Yani aynı bizim mantı ve çiğ börek hamuru malzemelerimiz. Un miktarını azaltıp mısır ve buğday nişastası kullanmak da mümkün. Manti hamurumuzdan farkı ise daha sert bir hamur olması; bu şekilde açılırken ayrıca un serpmeye çok da gerek olmuyor.

Çok farklı ürünlerin satıldığı büyük marketlerde hazır olarak satılabiliyor Çin mantısı hamuru (daha doğrusu yaprakları); aynı milföy hamuru gibi. Ama onun peşinde koşmak yerine evde çabucak bu kolay hamuru yoğurabilirsiniz. Bunun için 600 gram unu, 1-2 çay kaşığı tuzu ve 2 su bardağı suyu bir yoğurma kabına alıp sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurmanız yeterli. Hamuru 10-15 dakika kadar dinlendirin. Biraz farklılaştırmak isterseniz 1 yemek kaşığı margarin katıp tekrar yoğurabilirsiniz. Tabii ardından biraz daha dinlendirmeyi unutmayın.

Sonrasında bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve merdaneyle çay tabağı büyüklüğünde açın. Bu noktada Çin mantısının bizim mantımızdan ikinci farkına tanık oluyoruz; çünkü bizde mantı ne kadar küçük parçalara bölünüp katlanırsa o kadar makbuldür. Çin mantısının her bir parçası ise gayet büyük.

İç malzemesi ve pişirilişi ise çok çeşitli. Taze soğan, soya filizi, pırasa, lahana, marul gibi sebzeleri ince ince kıyıp sularını süzerek bir iç harç elde edebilirsiniz. Sebzelere kıyma veya karides katabilirsiniz. Sonrasında hamuru üçgen katlayabilir veya bohça gibi kıvrabilirsiniz. Pişirme usülleri de çeşitli. En pratik yöntem bol suda haşlayıp süzmek ve sonrasında yanında soya sosuyla servis etmek. Bir başka yöntem ise şu: Mantıları bir tavaya dizin, yarıya kadar su doldurun, mantılar suyu çekip yumuşayınca biraz sıvı yağ ilave edip kızartın. Ve üçüncü yöntem: Direkt kızgın yağa atıp kızartın; işte bu hali de çiğ böreğimize benziyor.



