# ÇİN MANTISI

Hamuru için:
3 su bardağı un
1,5 su bardağı sıcak su
İçi için:
250 gram yağlı dana kıyma
3 dal taze soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı taze zencefil
2 yemek kaşığı doğranmış lahana turşusu
5 dilim havuç turşusu
3 yemek kaşığı soya sosu
Pişirmek için:
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay bardağı sıcak su
Sosu için:
1 yemek kaşığı susam yağı
2 yemek kaşığı kavrulmuş susam
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı limon suyu
5 yemek kaşığı soya sosu

Un ve sıcak suyu yoğurma kabında karıştırın.
Ilınana kadar dinlendirdiğiniz karışımı toparlanıp dışı parlak bir hal alana kadar yoğurun.
Üzerini nemli bir bezle örttüğünüz hamuru 40 dakika dinlendirin.
Bu esnada iç harcı için olan tüm malzemeleri fare dişi doğrayın.
Malzemeleri kıymaya ekleyip karıştırın.
Soya sosunu da ekleyin ve harmanlayın. Gerekirse biraz soğuk su ekleyip harcı akışkanlaştırabilirsiniz.
Hamuru yufka inceliğinde açıp bir kalıp yardımıyla yuvarlak yuvarlak kesin.
Yuvarlakların kenarlarını oklava yardımıyla biraz daha inceltip ortalarına kıymalı harcı koyun ve kenarlarına hafif su sürüp kendi üzerine katlayarak kapatın.
Yapışmaz, derin ve kapaklı bir tavada yağı ısıtıp mantıları tabanları aşağı gelecek şekilde tavaya yerleştirin.
Kapağını kapatıp hamurları kızarmaya bırakın.
Mantıların üzerine sıcak suyu da ekleyip çekene kadar pişirin.
Sos malzemelerini havanda ezip karıştırın ve bir kaseye alın.
Servis esnasında hem mantıların üzerine hem de sosa ince kıyılmış taze soğan ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:146769 • adı:Çin Mantısı • gönderen:bilir dişi • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:13