



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİN MANTISI

2 bardak un  
Yarım bardak su  
İçi için:  
3 adet mantar  
100 gr kıyma  
Yarım adet kıyılmış soğan  
Yarım adet pırasa  
1 kaşık sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı nişasta  
Tuz  
Toz zencefil  
Karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı soya sosu  
Kızartmak için:  
Çeyrek çay bardağı sıvı yağ  
1 bardak su  
Özel sosu için:  
2 kaşık soya sos  
1 kaşık sirke  
1 diş sarımsak  
1 kaşık susam yağı

Unu yoğurup oda sıcaklığında 2 saat dinlendirelim. Cevizden biraz küçük parçalar alarak bezelere ayırın. Çay tabağından büyük olmayacak ve çok ince olmayan hamurlar açın.

İç harcı için kıyma hariç tüm malzemeleri rondodan çekin.

Çay tabağından büyük açtığınız hamurun içine harcımızdan koyup sıkıca hamuru kapatalım.

Zeytinyağı koyup öyle pişireceğiz tavada.

Hazırlanan mantıları dik olarak tavaya koyuyoruz.

Altı kızarıncaya az miktarda su ekleyip kapağını kapatarak buharda pişmeye bırakıyoruz.

Pişirdiğimiz mantıları sirke ve soya sosu eşliğinde servis ediyoruz.

Not: Çinliler hamur işi tüketirken mutlaka sirkeyle yerler bu hazımsızlığı önler.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.06.2021