ÇİN MANTISI

https://www.sabah.com.tr

Hamuru için:
3.5 su bardağı un
1.5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
300 gram dana kıyma
1 yemek kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
3 diş ezilmiş sarımsak
1 dal ince doğranmış pırasa
50 gram doğranmış Frenk soğanı veya 6-7 adet taze soğanın ince dalları
Sos için:
2 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı susam yağı
2 yemek kaşığı ılık su
1 yemek kaşığı kavrulmuş susam

İç harcı için tüm malzemeyi karıştırıp kenara alın. Hamur için un, su ve tuzu iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle kapatıp yarım saat dinlendirin. Cevizden daha küçük olacak şekilde bezelere ayırıp un serpilmiş tezgahta avuç içinizle yassılaştırın.
Küçük bir oklava yardımıyla uçlarını incelterek, çay tabağı büyüklüğünde açın. Her bir hamurun ortasına bir tatlı kaşığı harç koyup, kenarlarını ortada birleştirin. Bambu buharda pişirme kasesini içinde su kaynayan bir tencerenin üzerine oturtun.
Mantıları kaseye yerleştirip bambu kasenin üzerini kapağı ile kapatın. Ortalama 20 dakika pişirip ocaktan alın.
Sos için tüm malzemeyi iyice karıştırın. Mantının üzerine gezdirip servis yapın.