ÇİN MANTISI

İdil Yazar

Hamuru için;
5 bardak Un
200 ml Su
Tuz
İç Harcı İçin;
200 gram Bonfile
1 yemek kaşığı Worchestirshire Sos
2 yemek kaşığı Soya Sos
1 yemek kaşığı Susam Yağı
1 yemek kaşığı Susam
1 yemek kaşığı Taze Soğan
Tuz
Karabiber

İlk olarak unu mikserin içerisine alın.
İçerisine tuzu da ilave edin ve mikseri düşük devirde çalıştırmaya başlayın.
Bir yandan çırpmaya devam ederken, suyu da yavaş yavaş una ilave edin.
Hamuru toplamda 6-7 dakika kadar ayaklı mikserde yoğurun.
Elle yoğuruyorsanız, 10 dakika kadar yoğurmanızı tavsiye ederim.
Hamuru tezgahın üzerine alın ve ortadan ikiye bölün. (Toplamda 16 adet hamur çıkartacağız)
Parçalardan birini elinizle top haline getirin. Diğerini de şekillendirin.
Tezgahın üzerini ve parmağınızı biraz unlayın.
Hamurun ortasına işaret parmağınızı takın ve hamuru çevire çevire biraz daha açın.
Küçük bir Bagel şeklini verdiğinizi düşünebilirsiniz.
İki hamur için de aynı işlemi tekrarladıktan sonra üzerlerini streç film ile kaplayın.
Hamurları 20-30 dakika kadar dinlendirin.
Siz dilerseniz, hazır kıyma ile de yapabilirsiniz.
Eti derin bir kaseye alın.
İçerisine soya sosu, worchestirshire sosu, kıyılmış taze soğanı, kavrulmuş susamı ve biraz da susam yağı ilave edin ve her şeyi güzelce karıştırın.
Etleri bu sosun içerisinde 25-30 dakika kadar bekletin.
Hamurlardan birini tezgahın üzerine alın ve tam ortadan ikiye kesin.
Kestikten sonra yan yana getirin ve uzun silindir haline getirip tekrar ortadan ikiye kesin.
Kalan parçaları yine ortadan ikiye kesin ve bunları yine ortadan ikiye kesip, toplamda 16 tane ufak toplar hazırlayın.
Kullanmayacağınız parçaları streç filmin arasında bekletin.
Elinizde kalan topa dairesel şekil verin ve tezgahın üzerine alın.
Üzerini hafifçe unlayın.
Ufak bir merdane yardımıyla hamuru hafifçe, çevirerek açın.
Hamur, ne kadar ince olursa o kadar iyi olacaktır.
Hamuru avcunuzun ortasına oturtun ve baş parmağınızı ortaya koyun.
İçerisine hazırladığınız içten koyun. Malzeme, hamuru çok doldurmamalı ama çok da boş bırakılmamalı.
Kenar kısımlarını yapıştırdıktan sonra, geriye kalan kısımların kenarlarını da hafif geriye doğru iterek kapatın.
Şekil vermekle uğraşmak istemiyorsanız, hamuru düz bir şekilde de kapatabilirsiniz.
Tencerenin içerisine 3 bardak su koyun ve kaynama noktasına getirin.
Daha sonra altını kısın ve tencerenin üzerine de buharda pişirme aparatı yerleştirin.
Bu aparatınız yoksa, onun yerine tel süzgeç de koyabilirsiniz.
Hamurlardan bazılarını süzgecin üzerine alın.
Hamurların birbirine çok fazla değmemesine özen gösterin.
Kapağını kapatın ve 20 dakika boyunca pişirin.
Hamurların pişmesine 5 dakika kala, farklı bir tavayı da ocağa alın ve yağı ısıtın.
Yağ ısınınca hamurlardan kalanları tavanın içerisine bırakın ve hamurları 4-5 dakika pişirin.
Kızaran mantıları bir süzgeç yardımıyla tavadan alın ve havlu kağıdın üzerine alın.
Buharda pişen mantıların piştiğini görünce tencerenin altını kapatın ve kapağı açık bir şekilde 1-2 dakika daha bekleyin.
Havayla temas edince biraz daha kuruyacaktır.

Not: Dumpling, yaklaşık 1800 yıllık bir Çin lezzeti. Bizdeki mantıya benziyor, bazen kızartarak bazen de buharda

pişiriyorlar. Bu tarifte, etli bir iç hazırlayacağız ama siz dilerseniz tavuklu, sebzeli de hazırlayabilirsiniz. Hamuru da inanılmaz kolay, sadece üç malzeme ile hazırlanıyor.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.02.2023

© lezzetler.com tarif no:164774 • adı:Çin Mantısı • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:17.05.2024 - 09:46