



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN MANTISI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

1 su bardağı un
1/3 su bardağı su
İç harcı için;
150 gr kıyma
Yarım kase taze soğan
1 kase ince doğranmış mantar
Yarım kase marul
Sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Cam bir kase içersine bir su bardağı unun bir kısmını dökün üzerine biraz üzerine su ilave edip karıştırın. Kalan unu kaseye tekrar dökün, biraz daha su ilave ederek karıştırın ve hamur haline getirin. Hamuru yuvarlayarak uzun bir parça haline getirdikten sonra streç film ile iyice sarın ve 20 dakika hamuru dinlendirin. Mantarları küçük küçük doğrayın. Marulları kesin, yeşil soğanı temizledikten sonra halka şeklinde doğrayın. Teflon bir tavayı sıvı yağ ile yağladıktan sonra 150 gr kıymayı tavaya alarak kavurun. Kıyma iyice piştikten sonra üzerine tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Doğradığınız mantarları kıymanın üzerine dökerek kıymayla birlikte kavurun. Mantarlar da piştikten sonra tavaya doğradığınız yeşil soğanları ve marulları ilave edin ve tüm malzemeleri tekrar karıştırın. Hazırladığınız hamuru streç filmden çıkardıktan sonra küçük parçalar halinde dilimleyin. Kestiğiniz parçaları yuvarlayarak top haline getirdikten sonra her bir parçayı küçük yuvarlaklar şeklinde açın. Açtığınız hamurlarının içersine hazırladığınız karışımdan koyun ve hamuru yarım ay şeklinde kapatın. Hazırladığınız parçaları bir az bir miktar kaynayan suyun içinde buharda pişiriyor gibi pişirin. Sonrasında zeytinyağı koyduğunuz bir başka tavada alt kısımlarının hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Çin mantısını yanında soya sosu ile birlikte servis edebilirsiniz.

