



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN MANTISI

Hamur:

2 su bardağı un

1 su bardağı su (oda sıcaklığında)

Bir tutam tuz

İç Harç:

250 gram dana kıyma (ya da isteğe bağlı olarak tavuk veya karides)

2 su bardağı kadar ince doğranmış lahana veya beyaz lahana

3 diş rendelenmiş sarımsak

1 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil

2 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı susam yağı

Bir tutam karabiber

Tuz (isteğe bağlı)

Dip Sos:

3 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı sirke

1 çay kaşığı susam yağı

İsteğe bağlı olarak doğranmış yeşil soğan veya kırmızı biber

İç harcı hazırlamak için, bir kasede kıymayı, doğranmış lahanayı, rendelenmiş sarımsağı, zencefili, soya sosunu, susam yağını, karabiberi ve isteğe bağlı tuzu bir araya getirin. İyice karıştırın ve buzdolabında en az yarım saat dinlendirin.

Hamur için unu bir kaseye alın ve ortasını açın. Oda sıcaklığında suyu ve bir tutam tuzu ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru streç filmle sarın ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru tezgaha alın ve un serperek yaklaşık 1 mm kalınlığında açın. Yuvarlak bir kalıp veya bardak kullanarak hamurdan daireler kesin.

Her daireye biraz iç harçtan koyun. Hamurun kenarlarını hafifçe ıslatarak yarıya katlayın ve parmaklarınızla kenarları sıkıca kapatın. Gyoza hamurlarının kenarlarını özenle kıvrarak zarf şekli verin.

Büyük bir tavaya az miktarda yağ koyun ve ısıtın. Tavaya gyoza mantılarını yerleştirin ve alt kısımları hafifçe kızarana kadar pişirin.

Tavanın kapağını kapatın ve su ekleyerek gyoza mantılarını buharlaştırın. Suyunu çektikten sonra alt kısmı tekrar kızarana kadar pişirin.

Dip sos için soya sosu, sirke ve susam yağını karıştırın. İsteğe bağlı olarak doğranmış yeşil soğan veya kırmızı biber ekleyebilirsiniz.

Gyoza mantılarını sıcak servis tabağına alın ve dip sos ile birlikte servis yapın.

