



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN USULÜ WON TON

300 gr dana kıyması
50 gr havuç
250 gr yeşil soğan
2 çay kaşığı zencefil
3 adet yumurta
3 adet yufka
300 gr sıvı yağ
100 gr sıvı yağ (kızartmak için)
1 çorba kaşığı karabider
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
400 gr şeker
100 gr ketçap
100 ml sirke
1 çorba kaşığı mısır unu

Harcı hazırlamak için derin bir tavada yağı ısıtın. Kıymayı ekleyip, rengi dönünceye kadar kavurun. Kıymanın içine küçük küçük doğranmış havucu ve taze soğanı, zencefili, tuzu ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. 1-2 dakika sote edip, ateşten alın. Harç ılınınca yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Yufkaları küçük kareler halinde kesin, karelerin ortalarına ceviz büyüklüğünde harçtan yerleştirin. Kenarlarına yumurta beyazı sürüp üçgen şeklinde kapatın. Üçgenlerin iki ucunu tutup aşağıya doğru çevirerek, ortada oluşan yuvarlak kısmı yukarıya çıkacak şekilde iki ucun bağlantı noktasını bastırarak yapıştırın. Hazırladığınız Won Ton'ları sıvı yağda kızartın. Sosu hazırlamak için ufak bir tencerede şeker, ketçap, sirke ve suyu topaklanmayacak şekilde karıştırın. Bir süre kaynatın. Sosu kısık ateşte 10 dakika çekirin. Mısır ununu biraz su ile seyreltip sosa ilave edin. Uygun kıvama gelince ateşten alın. Hazırladığınız Won Ton'ların üstüne koyabilirsiniz.

