



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİM SUM (ÇİN)

150 gram tavuk göğüs eti
1/2 ince doğranmış kabak
1/2 ince doğranmış havuç
10 gram ince doğranmış maydanoz kökü
4 çay kaşığı susam yağı
tuz, karabiber, sarımsak tozu
Hamuru için:
200 gram Bizim Mutfak Un
1 kahve fincanı su
Tuz

Tavuk göğüs etini mutfak robotunda ince çekin. Diğer sebzeleri de çok ince bir şekilde robotta çekip tuz, karabiber, susam yağı ve sarımsak tozu ilave ederek yoğurun. Dim-sum hamuru için elenmiş un, su ve tuzu bir araya getirerek sert bir hamur elde edin. Yarım saat bekleterek her biri 12-15 gramlık ufak parçalara ayırın. Her birini merdane ile açarak içlerine hazırladığınız karışımdan paylaşın. Elde ettiğiniz hamuru düzgün biçimde kapatıp derin dondurucuda birkaç saat kadar bekletin. Servise sunmadan önce kaynar tavuk suyunda 10 dakika kadar haşlayın. Süzüp acı sos ve soya sosu ile servis yapın.