



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİM SUM (ÇİN)

MALZEMELER

12 adet

Hamur Malzemeleri

250 gr un

1 yumurta

1 yemek kasigi tuz

Su

İc Malzemeleri

250 gram et ufak ufak kesilmiş yada kıyma

5 adet kurumuş mantar yada ufak doğranmış taze mantar

3-4 dilim taze ufak doğranmış zencefil

2 diş sarımsak

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru hazırlayın ve 30 dakika dinlendirin. Busirada etleri tavada biraz yağ ile pisirin. Taze mantar kullanıyorsanız, zencefil ve minik doğranmış sarımsakla beraber etlere ekleyin ve pisirmeye devam edin. Kurumuş mantar kullanıyorsanız suda bekletin ve bütün malzemeleri koyduktan sonra ekleyin. On dakika kadar pisirin ve ilinmaya bırakın.

İc malzemeleri hafif soguduktan sonra, hamurdan cevizden büyük parçalar kopararak elinizde yuvarlayın ve bastırarak daire biçimine getirin. Hamurun içine bir yemek kasigi icmalzemedan koyarak, hamuru torba gibi birleştirerek kapatın. Hamurları koyduğunuz kabin altını ıspanak yaprakları ile kaplayarak benmari usulu ile pisirin. Fakat hamurları koyduğunuz kabin ağzını mutlaka kapatın. Ayrıca buharda pisirme makineniz varsa buharda pisirebilirsiniz. Yada kaynayan bir tencerenin üzerine, yine ıspanak yaprakları serilmiş bir tel koyup hamurları bunun üzerine koyarakta pisirebilirsiniz.