



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİM SUM

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

2 su bardağı un

½ su bardağı sıcak su

½ çay kaşığı tuz

İç harcı için:

200 gr kıyma veya ince doğranmış tavuk eti

2 yemek kaşığı ince kıyılmış taze soğan

1 diş rendelenmiş sarımsak

1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil

1 yemek kaşığı soya sosu

1 tatlı kaşığı susam yağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Servis için:

Soya sosu

Tatlı biber sosu

Geniş bir kaptan un, tuz ve sıcak suyu karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru streç filme sararak 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Bir kasede kıyma (veya tavuk), taze soğan, sarımsak, zencefil, soya sosu, susam yağı, tuz ve karabiberi karıştırarak harcı hazırlayın.

Dinlenen hamuru hafif unlanmış bir zeminde ince bir şekilde açın.

Çay bardağı veya yuvarlak bir kalıpla küçük daireler kesin.

Hamur parçalarının ortasına bir tatlı kaşığı iç harç koyun.

Kenarlarını katlayarak dilediğiniz şekli verin (yarım ay, fiyonk veya sepet şekli).

Buhar tenceresi veya bambu buhar sepetini yağlı kağıt ile kaplayın.

Dim Sum'ları yerleştirin ve kapağını kapatın. Kaynayan suyun üzerinde yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Dim Sum'ları sıcak olarak soya sosu ve tatlı biber sosuyla servis edin.



