



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİM SUM

Hamur için:

250 gr un

1 yumurta

1 yemek kasigi tuz

Su

İçi için:

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

Hamuru hazırlayın ve 30 dakika dinlendirin. Busırada 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.

İç malzemeleri hafif soguduktan sonra, hamurdan cevizden büyük parçalar kopararak elinizde yuvarlayın ve bastırarak daire biçimine getirin.

Hamurun içine bir yemek kasığı iç malzemeden 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. Ya da kaynayan bir tencerenin üzerine, yine ıspanak yaprakları serilmiş bir tel koyup hamurları bunun üzerine koyarak da pisirebilirsiniz.