



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GYOZA

Hamuru için:

3.5 su bardağı un

1 su bardağı sıcak su

1 çay kaşığı tuz

İç harcı için:

Çeyrek lahana

100 g mantar

Yarım havuç

1 yemek kaşığı yeşil soğan

2 tatlı kaşığı taze zencefil

2 çay kaşığı kuru pul biber

Tuzu sıcak suya ekleyip eritin. Ardından derin bir kaba aktardığınız unun içine suyu azar azar dökün. Dökerken bir yandan spatula yardımıyla kendi üzerine katlayarak hamuru oluşturmaya başlayın. İlk başta el kullanmayın çünkü hamur yapış yapış olacak, su bittikten sonra ellerinizi iyice unlayıp yoğurun.

10 dakika yoğurduktan sonra hamuru iki eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı streç filmle sararak 20 dakika dinlenmeye bırakın. Bu sırada içliği hazırlayın. Lahana, havuç ve taze zencefili rendelin. Üzerlerine ince bir tabaka halinde tuz ekleyip beklemeye alın. Yeşil soğan ve mantarı olabildiğince minik küpler halinde doğrayıp az bir zeytinyağında soteleyerek pişirin.

