



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GYOZA

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

Hamuru İçin:

2 su bardağı un

1/2 su bardağı sıcak su

Tuz

İç Harç İçin:

200 gram kıyma (tercihen domuz veya tavuk)

1/2 küçük lahana, ince doğranmış

2 diş sarımsak, ince doğranmış

1 çay kaşığı taze zencefil, rendelenmiş

2-3 dal yeşil soğan, ince doğranmış

2 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı susam yağı

Tuz

Karabiber

Pişirmek İçin:

2 yemek kaşığı bitkisel yağ

1/2 su bardağı su

Daldırma Sosu İçin:

3 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı pirinç sirkesi

1 çay kaşığı susam yağı

İsteğe bağlı: bir tutam kırmızı biber veya taze soğan

Unu büyük bir kaseye koyun, tuzu ekleyin.

Sıcak suyu yavaş yavaş ekleyerek karıştırın.

Hamur toparlanana kadar yoğurun. Gerekirse biraz daha un veya su ekleyebilirsiniz.

Hamuru streç filme sararak oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.

Kıymayı bir kaseye alın.

İnce doğranmış lahana, sarımsak, zencefil ve yeşil soğanı ekleyin.

Soya sosu, susam yağı, tuz ve karabiberi ekleyin.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Dinlenmiş hamuru unlanmış bir yüzeye alın ve ince bir rulo yapın.

Hamuru küçük parçalara bölün ve her parçayı unlayarak küçük yuvarlak hamurlar açın.

Her bir yuvarlak hamurun ortasına bir kaşık iç harç koyun.

Hamurun kenarlarını birleştirip sıkıca kapatın. Kenarlarını sıkıca bastırarak yapışmasını sağlayın.

Bir tavayı orta ateşte ısıtın ve bitkisel yağı ekleyin.

Gyozaları tavaya yerleştirin ve alt kısımları altın rengi olana kadar 2-3 dakika pişirin.

Tavaya su ekleyin (dikkatli olun, sıçrayabilir) ve hemen kapağını kapatın.

Gyozaları yaklaşık 5 dakika buharla pişirin. Su buharlaştıktan sonra kapağı açın ve kalan suyun buharlaşmasını sağlayın.

Küçük bir kaseye soya sosu, pirinç sirkesi ve susam yağını karıştırın.

İsteğe bağlı olarak kırmızı biber veya taze soğan ekleyin.



© lezzetler.com tarif no:179118 • adi:Gyoza • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:51