



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GYOZA

4-5 adet mantar  
2 adet havuç  
1/2 adet soğan  
100 gram tofu

Soğanı yemeklik doğrayıp yağsız tavada soteleyerek karamelize edin. Rendelenmiş havuçla, rendelenmiş su kestanesini ekleyip karıştırın. Mantarları ilave edip kavurmaya devam edin. Tofuyu ekleyip karıştırın. İlinmaya bırakın. Pirinç yufkalarının içine iç malzemeyi paylaştırarak yufkayı kapatın. Açılmaması için kenarlarından bastırın. Bambu kapların içinde buharda pişirin. Servis tabağına alın. Siyah vinegret sos ve doğranmış Meksika biberi süsleyerek servis yapın.