



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR DOLGULU VE SOYA SOSLU ÇITIR ÇİN MANTISI

THY Skylife

- 1 litre susam yağı
- 1 yumurtanın akı
- 8 Çin mantısı hamuru
- 8 kestane mantarı, büyük doğranmış
- 8 kişniş yaprağı
- 2 taze soğan, ince doğranmış
- 80 ml soya sosu
- 2 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 diş sarımsak, kıyılmış
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil, doğranmış

Küçük bir kâsede iki yemek kaşığı susam yağını yumurta akıyla çırpın. Çin mantısı hamurlarını düz bir yüzeye yayın ve kenarlarına bu karışımı sürün. Mantarları, kişniş yapraklarını ve taze soğanı hamurun ortasına yerleştirip taze soğanın birazını ayırın. Hamurun bir köşesini karşı köşeyle birleştirin ve kenarları parmak uçlarınızla iyice mühürleyin. Üstünü örtün ve buzdolabında dinlendirin. Wok tavaında kalan susam yağın ısıtın ve Çin mantılarını yaklaşık üç dakika kızartın. Yağdan aldığınız mantıları fazla yağı emmesi için kâğıt havlu serdiğiniz bir tabağa alın. Üstünü alüminyum folyoyla çok sıkı olmayacak şekilde kapatın. Soya sosunu, sirkeyi, sarımsağı ve zencefili bir sos tenceresinde ısıtın. Mantıları susam, taze soğan ve sosla servis edin.

