



MANTARLI GYOZA

- 4-5 adet mantar
- 2 adet havuç
- 1/2 adet soğan
- 1 kaşık yağ
- 100 gram tofu
- Rendelenmiş su kestanesi
- 2 yemek kaşığı Siyah vinegret sos
- 2 adet meksika biberi
- 1 paket pirinç yufkası

Soğanı yemeklik doğrayıp 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 paylaşırarak yufkayı kapatın.
Açılmaması için kenarlarından bastırın.
Bambu kapların içinde buharda pişirin. Servis tabağına alın.
Siyah vinegret sos ve doğranmış Meksika biberi süsleyerek servis yapın.

