



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MOMO (NEPAL)

1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç i için:
300 gr dana kıyma
1 küçük soğan
2 det taze soğan
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı toz zencefil
10-15 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yapılır. Soğanlar, maydanoz ince kıyılır, diğer iç malzemesiyle iyice yoğrulur. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır. Merdaneyle küçük yuvarlak şekilde açılır. Kenarına iç konur. Kenarı bukle bukle kapatılır. Buhar tenceresi hafif yağlanır. Momolar dizilir. Kapağı kapatılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Yöreye özgü acı sosa batırarak tüketilir.