



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MONEY BAG

<https://acunn.com>

Şeker 1 çorba kaşığı
Soya sosu 1 çorba kaşığı
Susam yağı 1/2 çorba kaşığı
Biber 1/2 çorba kaşığı
Sarımsak 2 diş ezilmiş
Mısır unu 1 çorba kaşığı
Sos 1 ve 1/2 çorba kaşığı
Kıyma 175 gram / 6 ons
İnce doğranmış tavuk eti 115 gram / 4 ons
Su kestanesi ince kıyılmış 60 gram / 2 ons
İnce doğranmış Shitake mantarı 2
Havuç ince doğranmış 30 gram / 1 ons
Küçük sarma sarmalayıcı paketi yaklaşık 50 adet
Bir demet sarımsak frenk soğanı (30-40 saniye kaynar suda haşladıktan sonra buzda soğutun su) Kızartma yağı

Şekeri, soya sosu, susam yağı, biber, sosu ve mısır ununu bir karıştırma kabına koyun

Kıymasını ekleyin ve karıştırın

Kıyılmış tavuk etlerini ekleyin ve tekrar karıştırın

Havucu, su kestanesini ve shitake mantarlarını ekleyin ve sonra karıştırın.

1-2 saat buzdolabında saklayın

Karışımı küçük bir kaşıkla yaylı rulo sargının ortasına koyun ve iki zıt köşeye katlayın

Yanları ve diğer iki köşeyi sıkıştırın

Beyazlatılmış bir sarımsak soğanı alın ve para çantasının üst kısmına bağlayın. Sarımsak frenk soğanı uçlarını kesin.

Para poşetlerini sarmaya devam edin.

Yağınızı büyük bir tencerede veya wok tavada kızartmak için ısıtın.

Para çantalarını gruplar halinde 2-3 dakika veya altın rengi kahverengi olana kadar kızartın.

Tatlı biber sosu veya en sevdiğiniz daldırma sos ile servis yapın.



