



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WON TON (TAYLAND)

- 2 adet yumurta
- 15 adet tane karabiber
- 2 adet kabaca doğranmış kişniş kökü
- 2 yemek kasığı margarin
- 2 adet ince kıyılmış sarımsak
- 100 gram ince doğranmış bambu filizi
- 110 gram ince doğranmış su kestanesi
- 2 çay kasığı un
- 2 tatlı kasığı soya sosu
- 1 çay kasığı şeker
- 20 yaprak won ton yufkası
- 5 dal marul yaprağı
- Sos için:
- 2 yemek kasığı soya sosu
- 1 çorba kasığı beyaz sirke
- 1 çay kasığı şeker

Yumurtaları suda kaynatın ve iyice pişmiş hale gelince ince ince doğrayın. Bir havanda kişniş ve karabiberi hamur gibi bir kıvama gelinceye kadar dövün. Bir tavaya margarinini koyup sarımsakları kahverengi bir hal alana kadar pişirin. Büyük bir kasede bambu filizleri, su kestanesi, soğan biber, kişniş, un, soya sosu, şeker ve doğranmış yumurtaları karıştırın. Won ton yufkalarını ayırın. Merkezlerine hazırlamış olduğunuz harcı yerleştirin. Kenarlarını yukarı toplayın ve 15 dakika boyunca buharda pişirin. Küçük bir kaptaki tüm sos 2 yemek kasığı soya sosu, 1 çorba kasığı beyaz sirke, 1 çay kasığı şekeri karıştırıp sosunuzu hazırlayın. Buharda pişen Won Ton'larınızın üstüne gezdirip marul yapraklarıyla servis yapabilirsiniz.

