



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WONTON ÇORBASI

<https://acunn.com>

100 gram kıyma
1 adet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı susam yağı
1 çay kaşığı toz zencefil
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
Yeteri kadar un (kulak memesi kıvamında olana kadar)
1 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet taze soğan
1 çorba kaşığı susam yağı

Hamur malzemelerini bir kaba alın ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde ettikten sonra yaklaşık 20-30 dakika kadar hamurunuzu dinlendirmek için bırakın.

Hamur beklerken soğanları doğrayın ve kıyma, zencefil soya sosu, susam yağı, tuz ve karabiber ile güzelce karıştırın. Ardından dinlendirdiğiniz hamuru bir oklava yardımıyla yemek tabağı büyüklüğünde açın ve orta boyutlardaki kare şeklinde hamurunuzu kesmeye başlayın.

Her bir karenin ortasına yeter miktar iç koyun ve üçgen şekli vererek katlayın.

