



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WONTON ÇORBASI

100 gr kıyma
1 adet ufak soğan
1 adet taze soğan
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı susam yağı
1 tutam karabiber
Hamur için:
1 su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı susam yağı
1 adet taze soğan

Önce hamur malzemesiyle sert yakın bir hamur hazırlanır, yarım saat dinlendirilir. İç malzemesi karıştırılır. Dinlenen hamur, merdaneyle servis tabağı kadar açılır. 3*3 santimlik kareler kesilir. Karelerin ortasına yeteri kadar iç bırakılır. Önce üçgen olarak katlanır, bastırılır. Sonra rulo yapılır. Tencereye 4 su bardağı kadar su konur. İçine 1 tatlı kaşığı şeker eklenir. Kaynama noktasına gelince hazırlanan hamurlar atılır. 10 dakika kadar haşlanır. Suyuyla birlikte kaseye hamurlar konur. Üzerine bir miktar susam yağı ve ince kıyılmış taze soğan konur.

