



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA MANDU

<https://koreyemek.blogspot.com>

yufka 10 tane
dana kıyma 1 kg
topu(dubu) 2 tane
yeşil soğan 1 demet
yumurta 2 tane
kore makarna 200 gr
varsa gimçi 1 tane
tuz ve karabiber

Önce içi malzemeler yapalım. Kıyma - yağsız kıyma, yeşil soğan - ince kıyar, topu(dubu) - ezer, makarna - suda 8 dakika haşlanır, gimçi - suyunu çıkararak ince doğranır.

Bunlar büyük bir kaptaki birleştirilerek iyice karıştırın ve 2 yumurta ekleyip tuz ve karabiberde ilave edin. Hepsini karıştırarak içi malzemeyi tamamlayın.

Şimdi yufkaya bunları saralım. Yufkayı 8'e bölün.

İç malzemeyi azıcık koyun ve resim gibi sarın, son kısmını suyla yapıştırın.

Fazla olanı bu şekilde yerleşerek buzdolabında saklayın.

Tavada az yağ dökerek maduyu pişirin, kısık ateşte uzun pişirmemiz gerekir.

