KIKKOMAN

3 Soslu Kızarmış Gyoza

toplam süre **60 dak.** **60 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.464 kJ / 349 kcal

Yağ: **16 gr** Protein: **11,6 gr**
Karbonhidrat: **38,4 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

1	paket gyoza hamuru (hazır gıda olarak)
İç malzeme için:	
2	taze soğan
1	küçük diş sarımsak
5 gr	zencefil
200 gr	sivri lahana (veya Çin lahanası)
160 gr	domuz veya tavuk/hindi kıyması
1 tatlı kaşığı	şeker
	Tuz, biraz beyaz biber
3 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 tatlı kaşığı	susam yağı
	Gyoza'yı unlamak için un ve su karışımı için yaklaşık 3 yemek kaşığı un
6 yemek kaşığı	yemek kaşığı bitkisel yağ (yakl. 10 tane kızartmak için: 2 yemek kaşığı)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

İç malzeme için taze soğanlar temizlenip yıkanır. Sarımsak ve zencefil soyulur ve ikisi de taze soğanla birlikte ince ince doğranır.

Adım 2

Sivri lahana temizlenip yıkanır, irice doğranır, 1 tatlı kaşığı tuz serpilir ve elle iyice sıkılır. Doğranmış lahana beze sarılır ve lahana suyunun iyice akması için sıkıca bastırılır.

Adım 3

Taze soğan, sarımsak, zencefil, sivri lahana, kıyma, şeker, tuz, karabiber, soya sosu ve susam yağı karıştırılır.

Adım 4

Gyoza hamurunun ortasına yaklaşık 15 g iç malzeme koyulur. Hafif ıslatılmış parmakla hamur kenarının yarısı nemlendirilir, hamur iç malzemenin üstüne kapatılır, kenarları katlanıp güzelce birbirine bastırılır.

Adım 5

Gyoza kızartılmadan önce alt tarafına hafifçe un serpilir.

Adım 6

Bir kızartma tavasında (28 cm Ø) 1 yemek kaşığı

yağ ısıtılır, gyoza 2 sıra halinde (her biri 5 parça) dikkatlice yerleştirilir ve kızartılır. Gyoza'nın alt tarafı hafifçe kızardığında, 1 çorba kaşığı un 100 ml su ile karıştırılır, üstüne dökülür ve kapağı kapalı şekilde orta ila yüksek ateşte yaklaşık 3 ½ dakika pişirilir.

Adım 7

Su buharlaştığında 1 yemek kaşığı yağ eklenir ve gyoza'nın dibi çıtır altın sarısı renk alana kadar kızartmaya devam edilir. Kalan gyozalar da aynı şekilde pişirilir.

Adım 8

Gyoza, alt tarafı yukarı bakacak şekilde tabağa yerleştirilir ve dip soslarla servis yapılır.