

Bohemya'dan panko kaplı erikli hamur topları (dumpling)

toplam süre **105 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 60 dak. pişme süresi 15 dak. dinlenme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.083 kJ / 740 kcal

Yağ: **37,1 gr** Protein: **12,9 gr**
Karbonhidrat: **86,9 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Hamur topları için:

400 gr	unlu patates (nişasta oranı yüksek patates)
100 gr	un
25 gr	irmik
20 gr	yumuşak tereyağı
1	yumurta sarısı
50 gr	şeker
0,5 tatlı kaşığı	tuz
8	mürdüm eriği
8	adet kesme şeker
0,5 tatlı kaşığı	öğütülmüş tarçın
0,25 tatlı kaşığı	öğütülmüş kakule
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
0,5 tatlı kaşığı	tuz (haşlama suyu için)
2 yemek kaşığı	un (şekil vermek için)

Kaplama için:

80 gr	tereyağı
100 gr	<u>Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı</u>

Vanilyalı köpük için:

1	vanilya çubuğu
3	yumurta sarısı
8 gr	vanilinli şeker
1 yemek kaşığı	şeker
125 ml	krema

HAZIRLANIŞ

Adım 1

400 gr unlu patates (nişasta oranı yüksek patates)
- **100 gr** un - **25 gr** irmik - **20 gr** yumuşak tereyağı
- **1** yumurta sarısı - **50 gr** şeker - **0,5 tatlı kaşığı** tuz

Patatesleri iyice yıkayın ve kabuklarıyla birlikte 25-30 dakika haşlayın. Suyunu süzün, kısa süre buharının çıkmasını bekleyin, kabuklarını soyun ve hâlâ sıcakken patates ezicisinden geçirin. Soğumaya bırakın. Üzerine un, irmik, tereyağı, yumurta sarısı, şeker ve ½ çay kaşığı tuzu ekleyip karıştırın. Hamuru 15 dakika dinlendirin.

Adım 2

8 mürdüm eriği - **8** kesme şeker - **0,5 tatlı kaşığı** öğütülmüş tarçın - **0,25 tatlı kaşığı** öğütülmüş kakule - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,5 tatlı kaşığı** tuz (haşlama suyu için) - **2 yemek kaşığı** un (şekil vermek için)
Erikleri hafifçe çizin, çekirdeklerini çıkarın ve her birinin içine bir adet kesme şeker yerleştirin. Tarçın, kakule ve Kikkoman Soy Sauce'u karıştırın. Erikleri bu karışımla fırça yardımıyla kaplayın. Büyük bir tencerede tuzlu suyu kaynatın. Un serpilmiş tezgâhta patates hamurunu yaklaşık 5 cm kalınlığında bir rulo haline getirin. 8 parçaya kesin ve hafifçe yassılaştırın. Her parçanın ortasına bir erik koyun, kapatıp yuvarlayarak top şekli verin. Hazırladığınız hamur toplarını kaynayan suda 10-15 dakika kadar haşlayın.

Adım 3

80 gr tereyağı - **100 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
Tereyağını geniş bir tavada eritin, Kikkoman

dal nane

Panko'yu ekleyin ve altın rengi alıncaya kadar kavurun. Haşlanmış hamur toplarını kevgirle sudan alın, süzün ve tereyağlı panko karışımına bulayın.

Adım 4

1 vanilya çubuğu - **3** yumurta sarısı - **8 gr** vanilinli şeker - **1 yemek kaşığı** şeker - **125 ml** krema - dal nane

Vanilya çubuğunu boylamasına kesin ve içindeki özünü kazıyın. Yumurta sarılarını vanilya özütü, vanilinli şeker, şeker ve kremayla birlikte benmari usulü yaklaşık 5 dakika çırpın. Açık renkli ve köpüklü bir kıvam elde edin. Hamur toplarını servis tabaklarına alın, üzerine vanilyalı köpük gezdirin. Son olarak, nane ile kavrulmuş Kikkoman Panko serpiştirerek servis edin.