KIKKOMAN

Lahana ve mantarlı kimchi dumpling

toplam süre **85 dak.** **30 dak.** hazırlık süresi **35 dak.** pişme süresi **20 dak.** dinlenme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.890 kJ / 452 kcal

Yağ: **12 gr** Protein: **13 gr**
Karbonhidrat: **68 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

300 gr	buğday unu
50 ml	bitkisel yağ
2,5 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
200 ml	sıcak su
250 gr	beyaz lahana
1,5 litre	su
1 tatlı kaşığı	tuz
3	adet soğan
1	diş sarımsak
1 tatlı kaşığı	çay kaşığı bal
250 gr	kültür mantarı
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
1 tatlı kaşığı	çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 yemek kaşığı	taze kekik yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

300 gr buğday unu - **20 ml** bitkisel yağ - **0,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **200 ml** sıcak su
Unu tezgâha alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Yağı, Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce'u ve sıcak suyu ekleyin. Pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini bir kâseyle kapatın ve yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirin.

Adım 2

250 gr beyaz lahana - **500 ml** su - **2** adet soğan - **1** diş sarımsak - **250 gr** kültür mantarı - **20 ml** bitkisel yağ - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber
Lahanayı ince ince doğrayın. Bir tencereye alıp kaynar suyla kaplayın ve 15-20 dakika yumuşayana kadar haşlayın. Ardından süzün ve fazla suyunu sıkarak çıkarın. Ilıyınca ince ince kıyın. Soğanı küçük küçük doğrayın; sarımsak ve mantarları da ince ince kıyın. Yağı tavada ısıtın, soğanı ekleyip şeffaflaşana kadar soteleyin. Sarımsağı ekleyin ve 1 dakika pişirin. Mantarları, ardından lahanayı ekleyin. Karabiber, Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi ve Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ile tatlandırın. 2-3 dakika kadar birlikte soteleyin ve iç harcı soğumaya bırakın.

Adım 3

1 litre su - **1 tatlı kaşığı** tuz
Hamuru üç parçaya bölün. Bir parçayı ince açın, diğerlerini kurumaması için kapalı tutun. Hamurdan

daireler kesin. Her birinin ortasına 1 çay kaşığı iç harç koyun, yarım ay şeklinde kapatın ve kenarlarını bastırarak mühürleyin. dumpling'leri unlanmış bir tepsiye alıp bezle örtün. Kalan hamurla işlemi tekrarlayın. Yaklaşık 15-20 adet dumpling elde edilir. Dumpling'leri tuzlu kaynar suda birkaç seferde haşlayın.

Adım 4

1 adet soğan - **10 ml** bitkisel yağ - **1 tatlı kaşığı** bal - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** taze kekik yaprağı
Soğanı ince ay şeklinde doğrayın ve yağda soteleyin. Balı, Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce'u ve kekik yapraklarının yarısını ekleyin. dumpling'leri karamelleşmiş soğanla servis edin. Kalan kekik yapraklarını üzerine serpin.