

# Tatlı patatesli vejetaryen dumpling'ler

toplam süre **37 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 7 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**4.418 kJ / 1.056 kcal**

Yağ: **48 gr** Protein: **26 gr**  
Karbonhidrat: **131 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

**Dumpling hamuru için:**

**200 gr** buğday unu  
**0,33 tatlı kaşığı** tuz  
**1** adet yumurta sarısı  
**15 gr** eritilmiş tereyağı  
**100 ml** sıcak su

**İç harç için:**

**180 gr** kırmızı soğan  
**3 yemek kaşığı** kanola yağı  
**2 tatlı kaşığı** bal  
**3 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu  
**350 gr** pişirilmiş ve püre yapılmış tatlı patates  
**100 gr** ufalanmış beyaz peynir  
**1** diş ezilmiş sarımsak  
**0,5 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber  
**0,5 tatlı kaşığı** kuru mercanköşk  
**0,5 tatlı kaşığı** kuru kekik  
**Ek olarak:**  
**20 gr** ceviz

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**200 gr** buğday unu - **0,33 tatlı kaşığı** tuz - **1** adet yumurta sarısı - **15 gr** eritilmiş tereyağı - **100 ml** sıcak su

Unu bir kâseye alın. Tuz, yumurta sarısı, eritilmiş tereyağı ve sıcak suyu ekleyin. Çatalla karıştırın, ardından pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini bezle örtün ve iç harcı hazırlarken dinlendirin.

**Adım 2**

**180 gr** kırmızı soğan - **3 yemek kaşığı** kanola yağı - **2 tatlı kaşığı** bal - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **350 gr** pişirilmiş ve püre yapılmış tatlı patates - **100 gr** ufalanmış beyaz peynir - **1** diş ezilmiş sarımsak - **0,5 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber - **0,5 tatlı kaşığı** kuru mercanköşk - **0,5 tatlı kaşığı** kuru kekik Soğanı küçük küpler halinde doğrayın ve ısınmış yağda şeffaflaşana kadar soteleyin. Balı ve Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce'un 1½ yemek kaşığını ekleyin; soğanlar karamelize olana kadar pişirin. Karışımın yarısını tatlı patates püresine ekleyin. Beyaz peynir, sarımsak, karabiber, mercanköşk, kekik ve kalan 1½ yemek kaşığı Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce'u ilave edip iyice karıştırın.

**Adım 3**

**1 tatlı kaşığı** tuz

Hamuru açın ve bir bardakla daireler kesin. Ortalarına birer kaşık iç harç koyun, yarım ay şeklinde kapatıp kenarlarını bastırarak mühürleyin. Dumpling'leri tuzlu kaynar suda, su yüzüne çıktıktan sonra 4 dakika aralıklı olarak haşlayın.

#### **Adım 4**

#### **20 gr ceviz**

Cevizleri kuru tavada kavurun, soğutun ve iri iri doğrayın. Dumpling'leri, 2. adımda ayırdığınız soğan karışımıyla servis edin. Üzerine ceviz serpin.