KIKKOMAN

# Vejetaryen gyoza

toplam süre **25 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

## MALZEMELER

**30 porsiyon**

| | |
|---|---|
| **1** | 30 adet hazır gyoza hamuru |
| **30 gr** | pirinç (Pişirilince 80 gr) |
| **30 gr** | patlıcan |
| **6** | shiitake mantarı |
| **0,5** | küçük soğan |
| **1** | diş sarımsak |
| **5 gr** | zencefil |
| **200 gr** | sivri lahana ya da Çin lahanası |
| **30 gr** | havuç |
| **2** | taze soğan |
| **1 tatlı kaşığı** | susam yağı |
| **1 tatlı kaşığı** | sebze suyu |
| **2 tatlı kaşığı** | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |
| **1 tatlı kaşığı** | şeker |
| **1 tatlı kaşığı** | mısır unu |

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

Gyoza'yı hazırlamaya iç dolgudan başlayın. Pirinci, paketindeki talimatlara göre pişirin ve soğumaya bırakın.

**Adım 2**

Mantarları ve patlıcanı yıkayın, temizleyin ve küp küp doğrayın.

**Adım 3**

Soğanı, sarımsağı ve zencefili soyun.

**Adım 4**

Sivri lahanayı ve taze soğanları yıkayıp temizleyin. Havuçları yıkayıp soyun. Soğanı, sarımsağı, zencefili, sivri lahanayı, havuçları ve taze soğanları ince ince doğrayın.

**Adım 5**

Bir tavada yağı ısıtın ve sebzeleri şu sırayla hafifçe soteleyin: Sarımsak, zencefil, havuçlar, soğanlar, patlıcan, shiitake mantarları, taze soğanlar ve sivri lahana. Sebzeleri bir tabağa alın ve soğumaya bırakın.

**Adım 6**

Sebzeleri, pirinci ve kalan malzemeleri bir kaba alın ve iyice karıştırın.

**Adım 7**

30 adet gyoza hamurunu tezgâhınıza dizin. Her hamurun ortasına yaklaşık 15 gram iç harç koyun. Her birinin kenarının yarısını parmağınızla biraz suyla ıslatın. Hamuru iç harcın üzerine kapatın, ardından kenarlarını sıkıca bastırarak pileye benzetin.

**Adım 8**

Buharlı pişirme aparatını pişirme kâğıdı (veya lahana yaprakları) ile kaplayın. Gyozaları yaklaşık 0.5 cm aralıklarla yerleştirin ve yüksek ateşte 7-8 dakika buharda pişirin. Ardından sosla birlikte servis yapın. Farklı soslar için buradan ilham alabilirsiniz.