

Çin Mantısı (Potstickers)

Çıtır dipleri ve yumuşak üstleri olan otantik Çin mantıları. Mükemmel mantılar için adım adım talimatlar içeren kolay ev yapımı tarif.

1h

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

1h 20min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak un
- 3 yemek kaşığı su
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı soya sosu
- 1 bardak lahana
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı şarap
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş susam yağı
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 çay kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı taze kök zencefil
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1 İç harcı hazırlayın

Büyük bir kaptaki 500 gram kıyma domuz eti, 2 su bardağı ince doğranmış lahana, 2 diş rendelenmiş sarımsak, 1 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil, 1 yemek kaşığı soya sosu, 1 yemek kaşığı susam yağı, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı toz beyaz biber karıştırın. Sıkıldığında bir arada durana kadar ellerinizle iyice karıştırın, yaklaşık 2-3 dakika.

2 Lahana nem bırakması ve lezzetlerin kaynaşması için iç harcı oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirin.

3 Mantıları birleştirin

1 adet wonton hamur yaprağını avucunuza yerleştirin ve merkezine 1 yemek kaşığı iç harç ekleyin. Parmağınızla kenarları hafifçe suyla fırçalayın.

4 Hamur yaprağını yarım ay şekli oluşturacak şekilde ikiye katlayın, sonra kenarları tamamen kapatmak için bastırırken bir kenar boyunca 5-6 küçük pile oluşturun. Mantının dik durması için düz bir dibi olmalıdır.

5 Place each assembled potsticker on a lightly floured surface or parchment paper. Repeat until all filling is used, keeping finished potstickers covered with a damp towel.

6 Mantıları pişirin

Büyük bir yapışmaz veya döküm demir tavada 2 yemek kaşığı bitkisel yağı orta-yüksek ateşte yağ parıldayana kadar ısıtın, yaklaşık 1-2 dakika.

7 8-10 mantıyı düz tarafları aşağı gelecek şekilde tavaya çok sıkışmayacak biçimde yerleştirin. Dipleri altın rengi ve çıtır olana kadar 3-4 dakika karıştırmadan pişirin.

8 Mantılardan kaçınarak dikkatlice 3 yemek kaşığı suyu tavanın kenarlarına dökün. Hemen sıkıca kapanan bir kapakla kapatın.

9 Hamur yaprakları yarı saydam hale gelene ve domuz eti 71°C'ye kadar pişene kadar 3-4 dakika buharlayın. Kapağı kaldırın ve kalan suyu buharlaştırmak için 30 saniye daha pişirin.

10 Pişen mantıları servis tabağına aktarın. Kalan mantılarla pişirme işlemini tekrarlayın, gruplar arasında gerektiğinde daha fazla yağ ekleyin.

11 Serve

Batırmak için soya sosu, pirinç sirkesi veya biber yağı ile sıcakken hemen servis yapın.

İpuçları

Hamur yapraklarını fazla doldurmayın - yaklaşık 1 yemek kaşığı iç harca mükemmeldir. Fazla iç harç, pişirme sırasında hamur yapraklarının patlamasına neden olur.

Kullanmadığınız hamur yapraklarını nemli bir bezle örtülü tutun, böylece kuruyup katlanırken çatlamasını önlersiniz.

Mantıları eklemeyen önce tavanızın düzgün şekilde ısındığından emin olun. Yağ parıldamalı ancak duman çıkarmamalıdır.

İlk kızartma aşamasında mantıları hareket ettirmeyin veya sallamayın - o altın kabuğun rahatsız edilmeden gelişmesine izin verin.

Buharlama için su eklerken, çıtır dibi yıkayıp götürmemek için suyu doğrudan mantıların üzerine değil, tavanın kenarlarına dökün.

Pişme durumunu kontrol etmek için önce bir manta deneyin - hamur yaprağı yarı saydam olmalı ve iç harç tamamen pişmiş olmalıdır.

Ekstra lezzet için pişirmenin son dakikasında tavaya birkaç damla susam yağı ekleyin.

ıtır dip ve yumuşak üst arasındaki kontrast zirvede iken hemen servis yapın.