

# Yengeç Rangoon

Kremalı peynir dolgulu çıtır ev yapımı crab rangoon. Kızarmış veya fırınlanmış versiyonları için adım adım talimatlarla kolay meze tarifi.

45 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

1h

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 6 ons yengeç eti
- 6 ons krem peynir
- 1 diş sarımsak
- 2 taze soğan
- 1 çay kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı balık sosu
- 1 çay kaşığı Worcestershire sos
- 1 çay kaşığı arnavut biberi
- 4 bardak kanola yağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak ketçap
- 1 yemek kaşığı acı sarımsak sos
- 1 bardak pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı esmer şeker

## Yapılışı

### 1 Dolguyu hazırlayın

Orta boy bir kasede 170g yengeç eti, 170g yumuşatılmış kremalı peynir, 1 diş doğranmış sarımsak, 2 doğranmış yeşil soğan, 1 çay kaşığı Worcestershire sos, 1 çay kaşığı soya sosu, 1 çay kaşığı balık sosu ve 1 çay kaşığı karabiber karıştırın. İyice karışana kadar çatala nazikçe karıştırın ve lezzetlerin kaynaşması için 15 dakika bekletin.

## 2 Kızartma yağını ısıtın

Kalın tabanlı bir tencere veya derin fritöze 4 su bardağı bitkisel yağ dökün. Orta-yüksek ateşte 175°C'ye kadar ısıtın, sıcaklığı kontrol etmek için termometre kullanın.

## 3 Rangoon'u birleştirin

1 wonton yaprağını temiz bir yüzeye yerleştirin ve merkezine 1 çay kaşığı dolgu koyun. Parmağınızı suya batırın ve yaprağın dört kenarını da nemlendirin.

4 İki karşıt köşeyi dolgunun üzerinde birleştirin ve mühürlemek için sıkıştırın. Kalan iki köşeyi de yukarı getirin ve tüm köşeleri birlikte sıkıştırın, sonra mühürlü kenarlara sahip bir kese şekli oluşturmak için nazikçe bastırın ve büküştürün.

5 Kalan yapraklar ve dolgu ile birleştirme işlemini tekrarlayın, tamamlanan rangoon'ları parşömen kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin.

## 6 Rangoon'ları kızartın

Delikli kaşık kullanarak 4-6 rangoon'u sıcak yağa dikkatlice indirin. Her tarafı altın sarısı ve çıtır olana kadar 2-3 dakika kızartın.

7 Rangoon'ları delikli kaşıkla çıkarın ve kağıt havlu üzerinde süzün. Hepsi pişene kadar gruplar halinde kızartmayı tekrarlayın.

## 8 Sos hazırlayın

Küçük bir kasede 1 su bardağı ketçap, 1 yemek kaşığı acı sos, 1 su bardağı esmer şeker ve 2 yemek kaşığı pirinç sirkesini pürüzsüz ve iyi karışmış olana kadar çırpın.

## 9 Serve

Rangoon'ları sıcak ve çıtırken hemen servis edin, sosu yanında sunun.

## İpuçları

Wonton yapraklarını düzgün şekilde mühürlemek için kenarları mutlaka su veya yumurta ile ıslatın, aksi takdirde dolgu pişirme sırasında dışarı çıkacaktır.

Dolguda en dengeli lezzet için eşit miktarda kremalı peynir ve yengeç eti kullanın.

Bu tarif için yuvarlak olanlar yerine kare wonton yaprakları kullanın - katlamak ve düzgün şekilde mühürlemek daha kolaydır.

Wontonları dolgu ile çok fazla doldurmayın, bu pişirme sırasında patlamalarına neden olabilir.

Mühürlemeden önce wonton içindeki tüm havayı çıkardığınızdan emin olun, sıkışan hava buhara dönüşerek çatlamaya neden olacaktır.

Eşit pişirme ve optimal çıtırılık için yağ sıcaklığını 175°C'de tutun.

Bir seferde bir wonton ile çalışın ve kullanılmayan yaprakları kurumaması için nemli bir bezle kapalı tutun.

Fırınlanan versiyonlar için daha iyi kızarma ve ıtırılık için hafifçe yağ spreyi sıkın.