

# Wonton Çorbası

Kolay ev yapımı Wonton Çorbası tarifi. Karides ve et dolgulu wontonlarla hazırlan bu lezzetli Çin çorbası adım adım yapılış rehberi.

20 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 200 g kıyma
- 200 g karides
- 1 yemek kaşığı taze kök zencefil
- 5 yemek kaşığı arpacık soğanı
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı şarap
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı kavrulmuş susam yağı
- 3 bardak tavuk suyu
- 2 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı şeker

## Yapılışı

### 1 Make the filling

Combine 200g ground meat, 200g minced shrimp, 1 tablespoon minced fresh ginger, 2 minced garlic cloves, 3 tablespoons soy sauce, 1 teaspoon sesame oil, and 2 tablespoons sugar in a large bowl.

2 Mix the filling ingredients vigorously with a wooden spoon in one direction for 4-5 minutes until the mixture becomes sticky and well combined. Refrigerate for 15 minutes to firm up.

### 3 Assemble the wontons

Place wonton wrappers on a clean work surface and cover with a damp kitchen towel to prevent drying. Place 1 teaspoon of filling in the center of each wrapper.

- 4 Dip your finger in water and moisten the edges of the wrapper. Fold the wrapper diagonally to form a triangle, pressing the edges firmly to seal and remove any air bubbles.
- 5 Place finished wontons on a floured tray in a single layer, making sure they don't touch. Cover with a damp towel until ready to cook.
- 6 **Prepare the broth**

Heat 3 cups chicken broth, 2 tablespoons soy sauce, and 2 tablespoons Chinese cooking wine in a large pot over medium-high heat. Bring to a boil, then reduce heat to medium and simmer for 5 minutes.
- 7 Stir in 2 tablespoons sesame oil and season with salt to taste. Keep the broth hot over low heat while cooking the wontons.
- 8 **Cook the wontons**

Bring a large pot of water to a rolling boil over high heat. Carefully add the wontons one by one to prevent sticking.
- 9 Cook the wontons for 4-5 minutes until they float to the surface and the filling is cooked through. Remove with a slotted spoon, draining excess water.
- 10 **Serve**

Divide the cooked wontons among 4 serving bowls, placing 5-6 wontons in each bowl. Ladle the hot broth over the wontons and serve immediately while hot.

## İpuçları

Wontonları sararken parmaklarınızı suya batırın ve hamur kenarlarını ıslatın. Bu wontonların ağzının tamamen kapanmasını sağlar.

Her wonton için 1 çay kaşığından fazla dolgu kullanmayın. Fazla dolgu wontonların dağılmasına neden olur.

Dolguda fazla sıvı olmamasına dikkat edin. Karides ve etlerden çıkan suyu süzdürün veya köküne kağıtla alın.

Wontonları çorbaya atmadan önce bir tabakta bekletiyorsanız nemli bir bezle örtün ki kurumasin.

Çorba suyunu hazırlarken önce yüksek ateşte kaynatın sonra kısın. Bu berrak bir çorba suyu elde etmenizi sağlar.

Wontonları pişirirken kaynamayı çok sert tutmayın. Orta ateşte hafif fokurdar şekilde pişirin.

Servis yaparken çorba kaselerini önceden ısıtın. Bu çorbanın sıcaklığını daha uzun süre korur.

Eğer çorbanız bulanıklaşırsa, yumurta beyazı ekleyip süzün. Bu çorba suyunu berraklaştırır.