



Hamur köfteleri

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	1 Saat
Dinlenme süresi	30 Dak.
Pişirme süresi	20 Dak.
Adet	24
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

Mantar dolgulu ve Ponzu soslu hamur bohçacıkları

Hamur

300 g Un

150 ml Su

2 g Tuz

İç malzeme

450 g karışık mantarlar (örneğin istiridye mantarı, kültür mantarı, şitake mantarı), küçük küçük doğranmış

2 Yeşil soğan, ince halkalar halinde

2 Diş sarımsak, ezilmiş

1 Çili biber, ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkartılmış, ince ince kıyılmış

10 g Zencefil, rendelenmiş

Sotelemek için yer fıstığı yağı

½ Demet Kişniş, doğranmış

1 Çor. k. kavrulmuş susam yağı

3 Çor. k. Soya sosu

Şekil verme

Açmak için mısır nişastası

Yağlamak için yağ





Ponzu sosu

50 g Pudra şekeri
50 ml Misket limonu suyu
50 ml Mirin
100 ml Soya sosu

Hazırlanması

biraz Sriracha

Hamur

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak sıkı bir hamur yoğurun. Hamuru top şekline getirin ve üzerini kapatarak 30 dakika süreyle buzdolabında dinlenmeye bırakın.

İç malzeme

Yer fıstığı yağındaki zencefil de dahil tüm malzemeleri büyük bir tencerede orta ateşte altın kahverengi oluncaya kadar kavurun.
Kişniş ekleyin, soya sosu ve susam yağı ile tatlandırın. Soğumaya bırakın.

Şekil verme

Çalışma yüzeyine mısır nişastası serpin. Hamuru yakl. 1 mm incelikte açın. Hamurdan yakl. 10 cm çapında 24 yuvarlak parça çıkartın. Kalan hamurları tekrar birleştirerek yoğurun. Hamurun tamamını kullanana kadar işlemi tekrar edin.
Yuvarlak hamur parçalarının ortasına 1 çay kaşığı iç dolgu koyun. Hamurun kenarlarına su sürün ve kenarları dolgu üzerinden yukarıya doğru birleştirerek kapatın. Hamurun bir tarafını fırır şekli vererek katlayın ve diğer tarafına sıkıca bastırarak yapıştırın. Hamur köftelerini hafifçe yağlanmış delikli bir paslanmaz çelik tepsiye yerleştirin.
Hamur köftelerini Buharla pişirme ayarında 100 °C ısıda 20 dakika boyunca pişirin.
Pişirdikten sonra tepside alın.

Ponzu sosu

Tüm malzemeleri bir kap içerisinde karıştırın.

Hazırlanması

Hamur köftelerini Ponzu-Sauce ve Srirach ile birlikte servis edin.





Pişirme adımları

Buęulama esnasında 100 20 Dak. °C

İpuçları

Hamur köftesinin hamurunu Asya marketlerinden alabilirsiniz.

Aksesuar

Paslanmaz çelik tepsi, delikli

