



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Gyoza - Japon Mutfağı



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 24 adet

Malzemeler:

- 24 gyoza hamuru
- 400 g tavuk kıyma
- 2 su bardağı ince doğranmış lahana
- 3 dal taze soğan
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı susam yağı
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, soya, susam.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Soya sosu, pirinç sirkesi ve taze soğanla servis edin.

Yapılışı:

1. Harcı hazırlayın:

- Tavuk kıyma, lahana, soğan, sarımsak, zencefil ve sosları yapışkan kıvama gelene kadar karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.



2. Gyoza ları kapatın:

- Hamurlara birer tatlı kaşığı harç koyup kenarlarını suyla ıslatarak pileli kapatın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Tabanını kızartın:

- Gyoza ları yağlı tavaya dizip altları renk alana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Buharda tamamlayın:

- Tavaya az su ekleyip kapağı kapatın ve içleri tamamen pişene kadar 7-8 dakika buharlayın.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Hazırlanan gyoza ların üzerini kurumamaları için nemli bezle örtün.

Kiraz'ın
Mutfağı