PETITE GOURMETS

ÇIN

Yengeç Rangoon

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

45 min	15 min	1h	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	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 çatalla 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.

Besin Değerleri

270	11.5g	18g	11g	1g	2g	461mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

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 çıtırlık 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 çıtırlık için hafifçe yağ spreyi sıkın.