PETITE GOURMETS

ÇIN

Çin Usulü Yumurta Rulosu (Egg Rolls)

Domuz eti ve sebzeli otantik Çin böreği yapmayı öğrenin. Baharatlı et ve lahana dolu çıtır hamur, meze için mükemmel.

15 min	20 min	35 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı kanola yağı
- 2 yemek kaşığı taze soğan
- 1 soğan
- 3 bardak lahana
- 1 bardak havuç
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı taze kök zencefil
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- 1 çay kaşığı 5 baharat karışımı
- 1 çay kaşığı beyaz biber
- 1 çay kaşığı kavrulmuş susam yağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı su

Yapılışı

1. **Prepare the filling**
   Heat 2 tablespoons vegetable oil in a large skillet over medium-high heat until shimmering, about 2 minutes.
2. Add the diced onion and cook for 2-3 minutes until softened and translucent. Add 1 clove minced garlic and cook for 30 seconds until fragrant.
3. Add the ground meat and cook for 5-6 minutes, breaking it apart with a wooden spoon, until browned and cooked through with no pink remaining.
4. Add 3 cups shredded cabbage and 1 cup shredded carrots to the skillet. Cook for 3-4 minutes, stirring frequently, until vegetables are softened but still have some crunch.
5. Add 1 teaspoon soy sauce, 1 tablespoon sesame oil, 1 teaspoon salt, 1 teaspoon black pepper, 1 teaspoon garlic powder, and 1 teaspoon onion powder. Stir well and cook for 1 minute until liquid evaporates. Remove from heat and let cool completely, about 15 minutes.

6. **Make sealing paste and prepare wrappers**
   Mix 1 tablespoon flour with 1 tablespoon water in a small bowl to create a smooth paste for sealing the egg rolls.

7. **Assemble the egg rolls**
   Place one egg roll wrapper on a clean surface with one corner pointing toward you like a diamond. Spoon 2-3 tablespoons of cooled filling in a horizontal line across the bottom third of the wrapper.

8. Fold the bottom corner over the filling and roll halfway up. Fold in the left and right corners, then continue rolling tightly toward the top corner.

9. Brush the top corner with flour paste and press to seal completely. Repeat with remaining wrappers and filling.

10. **Fry the egg rolls**
    Heat oil to 350°F (175°C) in a deep fryer or heavy pot with at least 2 inches of oil. Test temperature with a candy thermometer or by dropping in a small piece of wrapper - it should sizzle immediately.

11. Carefully add 3-4 egg rolls to the hot oil without overcrowding. Fry for 3-4 minutes, turning once halfway through, until golden brown and crispy on all sides.

12. Remove with a slotted spoon and drain on a wire rack or paper towels for 1-2 minutes. Serve immediately while hot and crispy.

Besin Değerleri

216	14g	18g	7g	2g	3g	580mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Börek hamurlarını çalışırken nemli bir havluyla örtülü tutun, kurumasını ve montaj sırasında çatlamasını önlemek için.

Sarma işleminden önce dolguyu tamamen soğutun, hamurların ıslanmasını önlemek ve daha kolay kullanım sağlamak için.

Optimal kızartma için yağ sıcaklığını 175°C'de tutun - çok sıcak olursa dolgu ısınmadan dış kısım yanar.

Kızartıcıyı aşırı doldurmayın - yağ sıcaklığını korumak ve eşit esmerleşme sağlamak için börekler küçük gruplar halinde pişirin.

Kızartılmış börekler altının ıslanmaması için doğrudan kağıt havlu üzerine değil, kağıt havlu üzerindeki tel raf üzerinde süzün.

Sardıktan sonra dikişi hafifçe basarak mührü test edin - açılırsa, düzgün sabitleme için daha fazla un-su karışımı kullanın.

Ekstra çıtır sonuçlar için börekler çift kızartın: önce 160°C'de 3 dakika kızartın, çıkarın ve süzün, sonra altın renk alana kadar 190°C'de 1-2 dakika tekrar kızartın.