

## דים סאם במילוי בשר



### רכיבים

- זר מנגולד
- זר בצל ירוק
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- כפות יין לבן
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- לפי הטעם פלפל לבן
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפלים, צ'ילי חריף, ירוק, משומר, תרמילים, למעט זרעים, מוצקים ונוזלים
- חבילה דפי אורז
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות רוטב דגים כשר
- כף סוכר לבן
- כפית צ'ילי גרוס
- כפות מיץ לימון
- כף בצלי שאלוט (פנינה) קצוצים

### הכנה

1. מכינים את הרוטב: מערבבים את המרכיבים ומתקנים תיבול לפי הטעם.
2. מכינים מילוי: קוצצים את עלי המנגולד ואת הבצל הירוק, ומוסיפים אותם לבשר. מוסיפים את כל התבלינים, מערבבים ובודקים תיבול. אמור להתקבל טעם חריף מתוק.
3. מרתיחים מים בסיר ומניחים עליו כלי אידוי סיני או כל כלי אידוי אחר שברשותכם.
4. משרים את דפי האורז במים פושרים - הם מתרככים מיד.
5. ממלאים דים סאם: מניחים מלית כמה ס"מ משוליו של כל דף אורז. מקפלים עליה את הדף מימין ומשמאל ומגלגלים. (כמו סיגר)
6. מניחים את דפי האורז הממולאים בכלי האידוי. טיפ קטן: עדיף לשים אותם על מצע של חסה או כרוב כדי למנוע את הידבקותם לכלי האידוי.
7. מאדים במשל 7-10 דקות (תלוי בעובי מילוי דפי האורז).

40 דקות

8 servings 8