

**تانگ تونگ**  
**(Tung Tong)**  
**بقچه های طلائی**

**مواد لازم:**

ورقه های خمیر پیراشکی	۲۰ ورق
میگو چرخ شده	۱۰۰ گرم
مرغ چرخ کرده	۵۰ گرم
بلوط خرد شده	۵۰ گرم
سس سویا ملایم	۱ قاشق چایخوری
سیر	۴ حبه
لفل سیاه	۱/۴ قاشق چایخوری
ریشه گشنیز	۲ ریشه
روغن (برای سرخ کردن)	۵ فنجان
پیازچه (یا برگ پاندانوس) برای گره زدن	۲ ساقه

**طرز تهیه:**

- ۱- سیر، فلفل سیاه، و گشنیز را با هم بکوبید و سپس با بلوط، میگو و مرغ تفت دهید. با سس سویا و شکر طعم دهید.
- ۲- این مخلوط را پس از خنک شدن روی ورقه های خمیرپیراشکی قرار داده و اطراف آن را به سمت داخل تا کنید. دور آن را با برگ های پاندانوس یا پیاز کوهی چینی گره بزنید.
- ۳- این بقچه ها را در روغن داغ شده سرخ کنید تا طلائی شوند. آن ها را کنار گذاشته تا روغن اضافی آن گرفته شود. با سس آلوی شیرین سرو کنید.