

# Bánh Cuốn Chay

Toplam 45 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 5/10

Bánh cuốn chay, ince pirinç ruloları mantarlarla doldurarak Vietnam mutfağına hafif, buharlı ve yumuşak bir ana tabak sunar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç unu
- 1.5 su bardağı Su
- 250 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılışı

- Mantar çok ince doğrayıp soya sosuyla tavada 4-5 dakika soteleyin.
- Pirinç unu ile suyu çırparak akışkan hamur hazırlayın 10 dakika dinlendirin.
- Yapılmaz tavayı hafif yağlayın hamurdan ince tabaka döküp kapağı kapalı pişirin.
- Pişen yaprakları tezgâha alın mantarları çeten koyup rulo şeklinde sarın.
- Tüm ruloları 2 dakika buharda ısıtıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

İç harcın kuru tutmak ruloları sarımsaklı ve tımsıklıdır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanına nuoc cham ve taze otlar koyup ruloları süsleyin.

## Alerjenler

Soya