

Banh Cuon

Toplam 70 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~280 kcal Açılış 16/10

Vietnam buharlı pirinç ruloları k1yma ve mantar içle ince ve yumuşak bir kahvalt1 tabağıdır.

Malzemeler

- 220 gr Pirinç unu
- 60 gr Tapyoka nişastas1
- 300 gr Dana k1yma
- 150 gr Kültür mantar1

Yapılış

1. Pirinç unu ve nişastayla akışkan hamur hazırlay1n.
2. K1yma ve mantar1 10 dakika kavurun.
3. Hamuru ince buharlay1 içle rulo sar1n.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince dökün; buharda k1s pişen yapraklar sararken daha esnek kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne k1zarnı tarpac1 serpip nuoc cham eşliğinde 11 servis edin.