

Banh Khot

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Banh khot, pirinç unlu hindistan cevizi sütlü hamuru küçük kalıplarda karidesle çitpişiren Vietnam atıştırmalıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 1.5 su bardağı Pirinç unu
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 0.8 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 250 gr Karides
- 3 dal Taze soğan

Pişirmek için

- 4 yemek kaşığı Yağ

Servis için

- 8 yaprak Marul
- 0.5 demet Nane

Sos için

- 3 yemek kaşığı Balıksosu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Pirinç unu, hindistan cevizi sütü, su, zerdeçal ve tuzu pürüzsüz çirpın.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
3. Karidesleri kurulaştırın taze soğanı ince doğrayın.
4. Küçük gözlü tavayı yağlayın ve 1 dakika ısıtın, göze hamur dökün.
5. Her parçaya karides koyup kapağı kapalı 5 dakika pişirin.
6. Kapağı açın kenarları kızana kadar 3 dakika daha pişirin.

7. Balıksosu, limon suyu, şeker ve sarımsak karıştırılarak banh khotu marul ve otlarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kalıbi kaldırılarak denarlar dantel gibi çitlenir.

SERVİS ÖNERİSİ

Marul, taze otlar ve nuoc cham ile elde sararak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri