

# Banh Tom

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 5/10

Banh tom, tatlı patatesli çikletli hamura oturtulan karideslerin kızartılmasıyla yapılan Vietnam atışmasıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Karides
- 400 gr Tatlı patates
- 160 gr Un
- 80 gr Pirinç unu

## Yapılışı

1. Tatlı patatesi ince şerit kesin.
2. Un ve pirinç unuyla akışkan hamur hazırlayın.
3. Karidesli parçaları 18 dakika kızartın.
4. Banh Tom parçalarını fazla yağsız olarak kızartın.

### PÜF NOKTASI

Tatlı patatesi kibrit inceliğinde kesin; kalın parçalar çığ kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları ve nuoc cham ile servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten