

Banh Xeo

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Zerdeçal pirinç hamuru tavada ç1t1l1r1 karides ve filizlerle Vietnam krepine haline gelir.

Malzemeler

- 200 gr Pirinç unu
- 250 ml Hindistan cevizi sütü
- 250 gr Karides
- 150 gr Maş fasulyesi filizi
- 1 çay kaşığı Zerdeçal

Yapılış

1. Pirinç unu, Hindistan cevizi sütü, zerdeçal ve suyla akışkan hamur hazırlayın.
2. Hamuru yağlı tavaya ince dökün, karides ve filizi ekleyin.
3. Krep kenarları kızarıncaya katlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya ince yayın kenarlar gevrekleşince dolgu ekleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Marul yaprağına sarımsaklı sos ekleyin.

Alerjenler

Deniz ürünleri