

Bò Lá LÑt

Toplam 28 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 17/10

Bò lá lÑt baharatlı dana harcını yapraklara sarımsakla zgaralayarak dumanlı şulu ve sokak tezgâh havasıyla taşınan bir Vietnam tabağıdır.

Malzemeler

- 450 gr Dana kıyması
- 12 adet Lá lÑt yaprağı
- 1 adet Limon otu
- 1 yemek kaşığı Balık sosu
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

- Limon otu ile sarımsak çok ince kıyılı balık sosuyla kıymaya edirin.
- Dana kıymasını 10 dakika yoğurup aromalarını emmesini bekletin.
- Lá lÑt yapraklarının mat yüzüne kıymayı koyup sıklıkla sarın.
- Ruloları kızgı tavada ya da ızgarada 3-10 dakika çevirerek pişirin.
- Yapraklar kararınca servis edin.

PÜF NOKTASI

Ruloları kızarmak için ızgarada harcın taşmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına nuoc cham ve taze otlar koyup ruloları servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri