

# Bo La Lot

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 17/10

Bo La Lot, kıymayı yaprak içinde tavada pişirerek dumanlı şulu ve küçük lokmal bir Vietnam et tabağı yapar.

## Malzemeler

- 400 gr Dana kıyma
- 16 adet Asma yaprağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Lime suyu
- 0.5 çay kaşık Tuz

## Yapılış

1. Kıymayı sarımsak, lime suyu ve tuzla yoğurun.
2. Yapraklara sarımsaklı yoğuruyu sür.
3. Tavada toplam 8 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Rulolar çok sıcakta pişerken patlamayın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında pirinç eriştesi ve nuoc cham koyup sıcak olarak servis edin.