

Cha Gio

Toplam 50 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 14/10

Vietnam köri soslu sarmalar pirinç kağıdında yumuşak ve cam erişteyle çözümlenir.

Malzemeler

- 20 adet Pirinç kağıdı
- 350 gr Dana kıyma
- 80 gr Cam erişte
- 1 adet Havuç
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Kıyma cam erişte, havuç, yumurta ve soya sosunu karıştırın.
2. Her pirinç kağıdına koyup rulo sarın.
3. Sarmaları 170°C yağda 12-15 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Sarmaları yağda küçük partiler halinde pişirin; pirinç kağıdını birbirine yapışmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul ve naneli sosla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya