

# Che Ba Mau

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 13/10

Che ba mau, fasulye, jöle ve hindistan cevizi sütüyle kat kat hazırlanan renkli Vietnam tatlısidir.

## Malzemeler

### Fasulye katı için

- 150 gr Maş fasulyesi
- 150 gr Kırmızı fasulye
- 200 gr Agar jöle
- 300 ml Hindistan cevizi sütü

## Yapılış

- Fasulyeleri ayrı ayrı yumuşayana kadar pişirin.
- Jöleyi küp doğrayın.
- Katları bardağa alıp hindistan cevizi sütü ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Katları bardağa eklemeyen önce tamamen soğutun; renkler karışmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kırmızı ve hindistan cevizi sütüyle uzun bardakta servis edin.