

Che Chuoi

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 11/10

Che Chuoi, muz hindistan cevizi sütünde pişirerek meyvemsi, yumuşak ve kaşıkla yenilen bir Vietnam tatlısıdır.

Malzemeler

- 3 adet Muz
- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılışı

1. Muzları dilimleyin, ezilmeyecek büyüklükte bırakın.
2. Hindistan cevizi sütü ile şekeri tencerede 15 dakika şeker erisin.
3. Muzları ekleyip orta ateşte 12-15 dakika nazikçe pişirin.
4. Karşın hafif koyulaşınca muzları ezmeden ocaktan alın.
5. Tatlıyı 10 dakika oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Muzu çok erken eklememek dağılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde 10 dakika da soğuk verin, üstüne susam serpin.