

# Khanom Krok

Toplam 45 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 2/10

Tay sokak tatlısı olan Khanom krok, pirinç unu ve hindistan cevizi sütüyle küçük tavada kremamsı pişer.

## Malzemeler

- 180 gr Pirinç unu
- 450 ml Hindistan cevizi sütü
- 80 gr Şeker
- 2 dal Taze soğan

## Yapılışı

1. Pirinç unu, şeker ve hindistan cevizi sütünü karıştırın.
2. Küçük gözlü tavayı yağlayıp harcı dökün.
3. Kenarları kızarana kadar 15-20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Tavayı sadece 15-20 dakika kenarları kızartıp, kremamsı kalmasını sağlayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze hindistan cevizi parçalarıyla servis edin.