

Khao Niao Mamuang

Toplam 285 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 2/10

Khao niao mamuang, buharda pişmiş yapışkan pirinci tatlı Hindistan cevizi sütüyle dinlendirip mango ile sunan Tay tatlısıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yapışkan pirinç
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 adet Mango

Yapılış

1. Yapışkan pirinci 4 saat suda bekletin.
2. Pirinci süzüp buharda 25 dakika pişirin.
3. Hindistan cevizi sütü, toz şeker ve tuzu 4 dakika 100°C'de kaynatmayın.
4. Sıcak pirinci sosun üçte ikisiyle karıştırıp 20 dakika dinlendirin.
5. Mangoları dilimleyin, pirinci kalan sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sıcak pirinci Hindistan cevizi sütüyle dinlendirmek tanelerin sosu tamamen çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Olgun mango dilimleri ve ekstra sosla servis edin.