

# Mango Sticky Rice

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 2/10

Tayland'ın sokak tatlısı yapışkan pirinç, hindistan cevizi sütü ve olgun mangoyla serin servis edilir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı yapışkan pirinç
- 400 ml Kokos içeceği
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 adet Mango
- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılış

- Pirinci 30 dakika suda bekletin.
- Pirinci buharda 25 dakika pişirin.
- Hindistan cevizi sütü ve şekeri 15 dakika önce karıştırın.
- Mango dilimleriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç buharda piştikten sonra sıcak halde tatlı sütü çeker.

### SERVIS ÖNERİSİ

Susam serperek servis edin.

## Alerjenler

Susam