

Mini Banh Xeo

Toplam 28 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~206 kcal

Açılış 13/10

Mini banh xeo, ince pirinç hamurunu karides ve taze otlarla buluşturarak ç1t1rafif ve paylaşımlı Vietnam usulü bir aperatif yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç unu
- 150 gr Karides
- 2 adet Taze soğan
- 1 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal

Yapılış

1. Pirinç unu, su ve zerdeçalı 1rp1kışkan hamur hazırlayın 10 dakika dinlendirin.
2. Karidesleri tavada 2 dakika çevirip taze soğanı ekleyin.
3. Kızgın yapışmaz tavaya az hamur döküp ince mini pankekler oluşturun.
4. Ortasına karidesli harç koyup kenarları 1t1şanca katlayarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavayı 1s1tma da banh xeo'nun kenarları daha ç1t1 yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak sunun, yanına narul yaprakları ve lime dilimleri koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri