

# Nam Khao Tod

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~342 kcal

Açlık bar 4/10

Kırmızı pirinç toparlar ve ekşi-sıcak dokunuşlarla Tayland'da salata gibi paylaşılabilir bir tabak olur.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Pişmiş yasemin pirinci
- 1 yemek kaşığı Kırmızı köri ezmesi
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 0.5 demet Taze nane
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

## Yapılış

1. Pirinç ve köri ezmesini karıştırarak küçük toparlar yapın.
2. Topparları tavada ya da airfryer'da 12 dakika kızartın.
3. Topparları yer fıstığı, nane ve lime suyuyla harmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Pirinç toparları sıcakken kızartılarak yağlılmaması için harç nemli ama toparlanan kıvamda olmalıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları doldurarak lime dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Yer fıstığı