

# Sesame Balls

Toplam 50 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~190 kcal

Açlık bar 13/10

Çin susam topları yapışkan pirinç hamurunun tatlı fasulye ezmesiyle dolup kızarmasıyla hazırlanır.

## Malzemeler

- 250 gr Yapışkan pirinç unu
- 180 gr Kızarmış fasulye ezmesi
- 100 gr Susam
- 60 gr Şeker
- 0.8 su bardağı ılık su
- 3 su bardağı sıvı yağ

## Yapılışı

1. Yapışkan pirinç unu, şeker ve ılık suyu yumuşak hamur yapın.
2. Hamurdan parçalar koparıp kızarmış fasulye ezmesiyle doldurun.
3. Topları susama bulayıp yüzeyini tamamen kaplayın.
4. Topları ortalı sıcak yağda kabarmaya kadar 5-6 dakika kızartın.
5. Susamlı topları ılık servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuru baklagili gece boyunca ılık suda bekletmek pişme süresini yarıya indirir, gaz yapma etkisini de azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kençay eşliğinde servis edin.

## Alerjenler

Susam