

Sikhye

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~90 kcal

Açlık bar 11/10

Kore'de yemek sonrası için sikhye, malt suyunun pirinçle verdiği hafif tatlı ve serin bir içecektir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pişmiş pirinç
- 4 yemek kaşığı Malt tozu
- 1.5 litre Su
- 0.5 su bardağı Şeker

Yapılışı

1. Malt tozunu 1 litre suya çözdürüp 10 dakika dinlendirin.
2. Süzülüp pirinçle birlikte 20 dakika 1 litre suyla bekletin.
3. Şeker ekleyip 10 dakika kaynatıp soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç taneleri yüzeye çıkmaya başladığında sikhye klasik görünümünü kazanır. Bu aşamayı kaçırmayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında 1 saat soğutup birkaç çam fıstığıyla bardakta servis edin.