

SuaChua N p m

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

SuaChua n p m, yoğurdu siyah yapışkan pirinçle buluşturarak hafif ekşi, çiğnenebilir dokulu ve serin bir Vietnam tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Siyah yapışkan pirinç
- 0.3 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Siyah yapışkan pirinci 1 kaynatıcıyla 30-35 dakika haşlayın.
2. Şekeri sıcak pirince ekleyip eriyene kadar karıştırın.
3. Pirinci 11 mayızarak yoğurdu çirpin.
4. Kadehlere pirinç ve yoğurdu kat kat yerleştirin.
5. Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç tamamen soğumadan yoğurtla karıştırmamak ferah dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ince çekilmiş kakao ve iri kıyılmış Antep fıstığı gezdirip küçük porsiyon tabağında sunun.

Alerjenler

Süt