

Sua Chua Nep Cam

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 2/10

Sua Chua Nep Cam, mor pirinci yoğurtla buluşturarak serin, hafif ekşi ve kaşıkla yenilen bir Vietnam tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Mor pirinç
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

- Mor pirinci yıkayıp süzün, geçecek kadar suda 30-35 dakika haşlayın.
- Pirinç yumuşadıktan sonra süzün, hafif ılıkken mayaladık.
- Toz şekeri ılık pirince karıştırın.
- Yoğurdu katılaşmadan yedirin.
- Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç tamamen soğuyunca yoğurtla birleştirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında bekletmiş tabakta tek porsiyon olarak, yanına taze meyve ile servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Süt