

SuaNgô

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 1/10

Vietnam mısır sütü şiangô, tatlı mısır harifi kivi ve yumuşak bir içeceğe dönüştüğü sade bir yaz bardağıdır.

Malzemeler

- 3 adet Tatlı mısır
- 4 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

1. Mısırlarını ayırıp suyla birlikte 10 dakika haşlayın.
2. Karşınımlardan geçirip süzün.
3. Şeker ekleyip 3 dakika daha ısıtın.

PÜF NOKTASI

Mıssızdıktan sonra posayı çok bastırmayınız içecek daha pürüzsüz kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilıya da tamamen soğuk servis edin.