

Tangyuan

Toplam 30 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Orta ~230 kcal Açılış 2/10

Yapışkan pirinç unundan yapılan tangyuan, susam dolgulu yuvarlakları yeni yıl sofralarında şans simgesi sayılır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yapışkan pirinç unu
- 0.8 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Siyah susam ezmesi
- 3 yemek kaşığı Esmer şeker

Yapılışı

1. Pirinç unu ve suyla pürüzsüz bir hamur yoğurun.
2. Parçalara ayrılmış susam ezmesi koyarak kapatın.
3. Kaynar suda yüzeye çıkana kadar 5-6 dakika haşlayın.

PÜF NOKTASI

Hamuru avuçta çatlamayacak kadar yumuşak tutun; çok kuru olursa haşlanırken nemlendirin.

SERVİS ÖNERİSİ

Hafif zencefilli şurup içinde servis edin.

Alerjenler

Susam