

zenzai

Toplam 30 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 3/10

Tatlı kırmızı fasulyeyle hazırlanan zenzai, mochi eşliğinde sıcak servis edilen sakın bir Japon tatlısidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış kırmızı fasulye
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su
- 4 adet Mochi

Yapılışı

1. Haşlanmış kırmızı fasulyeyi su ve şekerle tencerede 12-15 dakika kaynatın.
2. Mochileri tavada ya da 200°C fırında hafif şişip renk alana kadar 6-8 dakika ısıtın.
3. Tatlı fasulyeli karışım kaselelere paylaşın.
4. Her kaseenin üstüne sıcak mochi yerleştirip bekletmeden servis edin.
5. Tatlıyı bu kıvamda sıcak halde sunun.

PÜF NOKTASI

Kırmızı fasulye ezilmeden dağılacak yumuşaklığa gelmeli; kaşıkta birkaç tane bütün kalırsa dokusu daha iyi olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kızarmış küçük mochi koyarak kaselerde servis edin.