

Bánh Cuốn Chay

Toplam 45 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 5/10

Bánh cuốn chay, ince pirinç ruloları mantarlı içle doldurarak Vietnam mutfağına hafif, buharlı ve yumuşak bir ana tabak sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç unu
- 1.5 su bardağı Su
- 250 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

- Mantar soya sosuyla 4 dakika suyunu çekene kadar soteleyin.
- Pirinçli hamuru pürüzsüz çırpı 10 dakika dinlendirin.
- Yapılmaz tavaya ince hamur döküp 1 dakika pişirin.
- Pişen tabakayı spatulayla alını 1rt 1lmasıyla hızla avranın.
- Mantarlı içi koyup rulo şeklinde sarın.
- Ruloları tavlama ve sosla 1l servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harc kuru tutmak ruloları sarı 1l rke 1rt 1lmasıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına nuoc cham ve taze otlar koyup ruloları 1l sunun.

Alerjenler

Soya