

# Banh Cuon

Toplam 70 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~280 kcal Açılış 16/10

Vietnam buharlı pirinç ruloları k1yma mantar içle ince ve yumuşak bir kahvalt1 tabağ1 blur.

## Malzemeler

- 220 gr Pirinç unu
- 60 gr Tapyoka nişastas1
- 300 gr Dana k1yma
- 150 gr Kültür mantar1
- 2 yemek kaşđ1 Bal1ksosu
- 1 adet Sođan
- 0.5 çay kaşđ1 Tuz

## Yapı1

1. Pirinç unu, nişasta, su ve tuzu ince akışkan hamur olana kadar ç1rp1n.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, nişasta suyu çeksin ve yaprak y1rt1lmas1n.
3. K1yma mantar ve sođan tavada 10 dakika kavurun.
4. Yağlı yapışmaz tavaya ince hamur döküp kapakla 1 dakika buharlay1n.
5. Pişen yaprađa iç koyup rulo sar1nyaprak kurumadan h1z1n.
6. K1zarmış soğan, salatalık ve nuoc cham ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince dökün; buharda k1s pişen yapraklar sararken daha esnek kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne k1zarmış harpac1 serpip nuoc cham eşliğinde 11 servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri