

# Bánh Tôm

Toplam 26 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 4/10

Bánh tôm, tatlı patatesli karides hamurunu kızartarak içi sulu ve tezgâh usulü bir Vietnam atışmasıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Karides
- 1 adet Tatlı patates
- 1 su bardağı Pirinç unu
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Sıyık yağ

## Yapılışı

1. Pirinç unu karışımıyla çirpili pakette akışkan bir hamur hazırlayın.
2. Tatlı patatesi ince şeritleyip hamura ekleyin ve her parçaya karides oturtun.
3. Karidesli patates kümelerini kaşıkla kızgın yağa dikkatlice bırakın.
4. Parçaları 8 dakika kızartıp süzdürün ve otlu dip sosla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karidesleri ince ve eşit yerleştirmek kızartmada yüzeyin dengeli pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul ve nuoc cham eşliğinde, kızartmayı sıcak halde hemen sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta