

# Banh Xeo

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 6/10

Zerdeçal pirinç hamuru tavada kızartılarak karides ve filizlerle Vietnam krepisi haline gelir.

## Malzemeler

- 200 gr Pirinç unu
- 250 ml Hindistan cevizi sütü
- 250 gr Karides
- 150 gr Maş fasulyesi filizi
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 2 yemek kaşığı Yağ

## Yapılışı

1. Pirinç unu, Hindistan cevizi sütü, zerdeçal ve suyla akışkan hamur hazırlayın.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, un topakları dağılsın.
3. Tavayı yüksek ateşte ısıtın ve yağ ekleyin.
4. Hamuru ince döküp tavaya çevirin, kenarlar kızarsın diye.
5. Karides ve filizi ekleyip 6 dakika kenarları kızarıncaya kadar pişirin.
6. Krepisi ikiye katlayın, marula sarması servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya ince yayın kenarları gevrekleşince dolgu ekleyin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Marul yaprağı, sarımsak, limon sosu ekleyin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri