

Bibingka

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~338 kcal

Bibingka, pirinç unu ve hindistan cevizi sütlü hamuru muz yaprağı kokusuyla pişirip tuzlu yumurta, peynir ve hindistan ceviziyle tamamlayan Filipin klasiğidir.

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı Pirinç unu
- 0.5 su bardağı Glutinous pirinç unu
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Kabartma tozu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1.5 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 0.5 su bardağı Su
- 3 adet Yumurta
- 60 gr Tereyağı

Kalıp için

- 4 adet Muz yaprağı

Üzeri için

- 2 adet Tuzlu ördek yumurtası
- 80 gr Krem peynir veya beyaz peynir

Servis için

- 0.5 su bardağı Rendelenmiş hindistan cevizi

Yapılışı

1. Muz yapraklarını teş üstünde 20 saniye gezdirip yumuşatın.
2. Kalıpları muz yaprağıyla kaplayın ve fırını 190°C'ye ısıtın.
3. Pirinç unları, şeker, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.
4. Hindistan cevizi sütü, su, yumurta ve eritilmiş tereyağı karışımında çırpın.
5. Sıvı karışımını malzemeye ekleyip pürüzsüz hamur yapın.
6. Hamuru kalıplara paylaştırıp üstüne tuzlu yumurta ve peynir dilimleri koyun.
7. Bibingkaları 22 ila 25 dakika set olup kenarları kızarıncaya kadar pişirin.
8. Tereyağı sürüp rendelenmiş hindistan ceviziyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Muz yaprakları taze hafifçe yumuşatmak kalıplarında yerleşmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağı sürüp rendelenmiş hindistan ceviziyle servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta