

Bò Lá LÑt

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 17/10

Bò lá lÑt baharatlı dana harcını yapraklara sarımsakla zgaralayarak dumanlı şulu ve sokak tezgâh havasıyla taşınan bir Vietnam tabağıdır.

Malzemeler

- 450 gr Dana kıyma
- 12 adet Lá lÑt yaprağı
- 1 adet Limon otu
- 1 yemek kaşığı Balık sosu
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kıyma limon otu, sarımsak balık sosu ve tuzu 4 dakika yoğurun.
2. La lot yapraklarını ıslık parlak yüzleri dışta kalacak şekilde hazırlayın.
3. Harcı yapraklara paylaştırdığınız rulolar sarımsakla pişerken açılmaması için.
4. Ruloları hafif yağlanmış tavada toplam 8 dakika kızgatalayın.
5. Ruloları 5 dakika dinlendirip pirinç eriştesi ve otlarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ruloları sıkıca sarımsakla kızgatalayarak harcın taşmasını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında nuoc cham ve taze otlar koyup ruloları sıcak sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri