

Bo La Lot

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 7/10

Bo La Lot, kıymayı yaprak içinde tavada pişirerek dumanlı şulu ve küçük lokmalardan oluşan bir Vietnam et tabağı yapar.

Malzemeler

- 400 gr Dana kıyma
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Lime suyu
- 0.5 çay kaşık Tuz
- 1 yemek kaşık Bal sosu
- 16 adet Lá Nya yaprağı

Yapılışı

1. Kıymayı sarımsak, lime suyu, bal sosu ve tuzla karıştırın.
2. Harcı 5 dakika yoğurun, rulo içinde dağılmaması için.
3. La lot yapraklarını birer kaşık harç koyup ince rulolar sarın.
4. Ruloları tavada toplam 8 dakika çevirerek pişirin.
5. Pişen ruloları 4 dakika dinlendirip taze ot ve lime ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Rulolar çok sıcak olmadan pişerken patlamayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına pirinç eriştesi ve nuoc cham koyup sıcak olarak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri